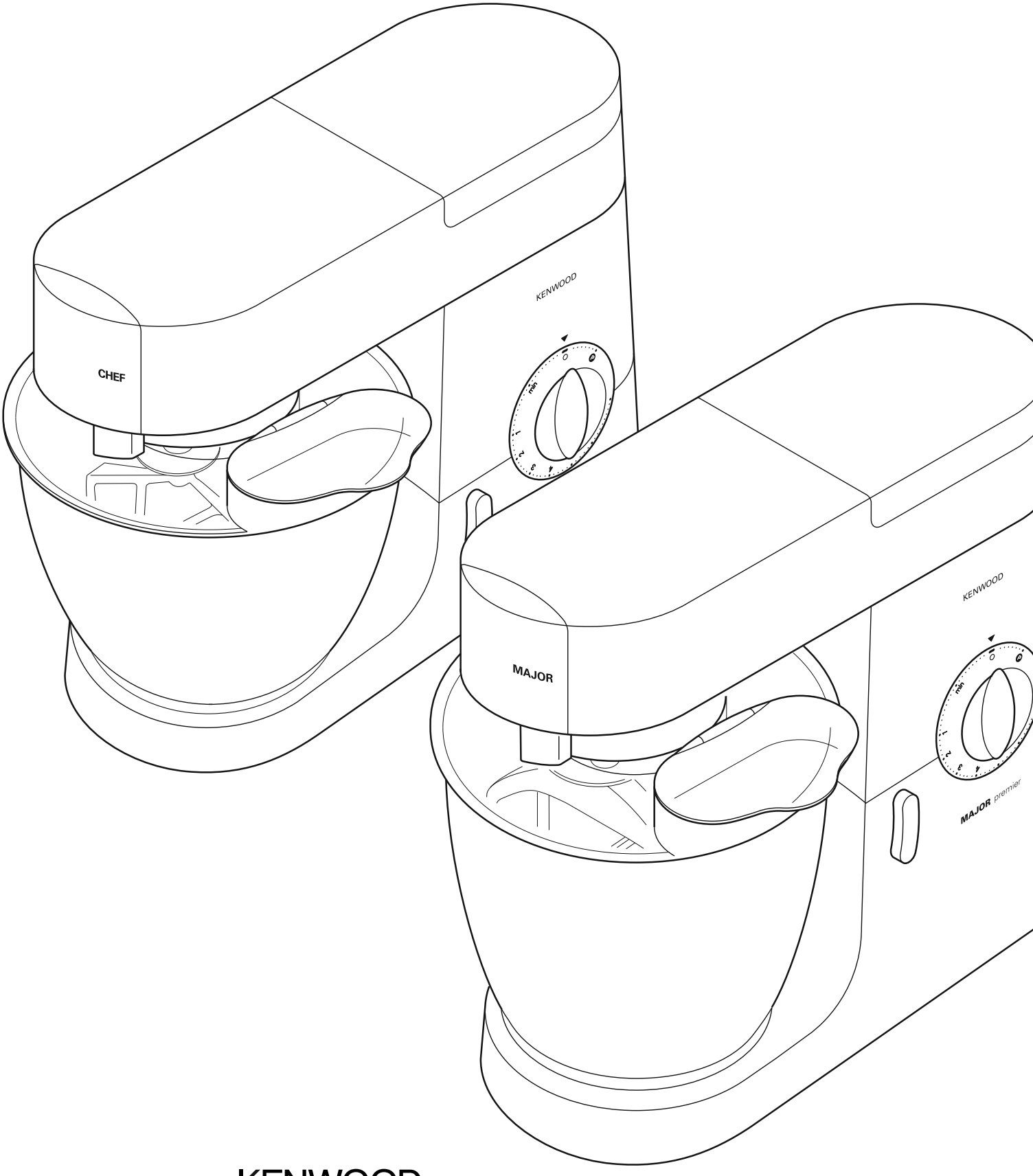
Chef and Major
KMC5XX – KMM7XX series



KENWOOD

EMEA 901903-7 nl-en-fr-de ma 2012

Kenwood

English

page 3 **instructions**

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it.
Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Français

page 11 **mode d'emploi**

Félicitations pour l'achat de votre robot Kenwood. Avec une gamme impressionnante d'accessoires adaptables, votre robot est plus qu'un simple batteur: c'est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l'apprécierez.
Solide. Sûr. sur-mesure. Kenwood.

Deutsch

sieten 19 **bedienungsanleitung**

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht nur eine Küchenmaschine zum Rühren und Kneten erworben, sondern können durch ein reichhaltiges Zubehörprogramm Ihre neue Maschine zu einem universellen Küchensystem ausbauen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen mit Kenwood
Robust. Zuverlässig. Vielseitig. Kenwood.

Nederlands

blz. 37 **instructies**

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Kenwood keukenmachine. Er zijn zo veel accessoires verkrijgbaar dat je deze machine niet meer gewoon een mixer kunt noemen. Het is een echte keukenmachine en we hopen dan ook dat u er veel plezier van zult hebben.
Krachtig, betrouwbaar en veelzijdig, dat is Kenwood.

EMGA 901903-7 nl-en-fr-de ma 2012

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see ‘service’, page 8.
- Never operate the mixer with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 2.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

important - UK only

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

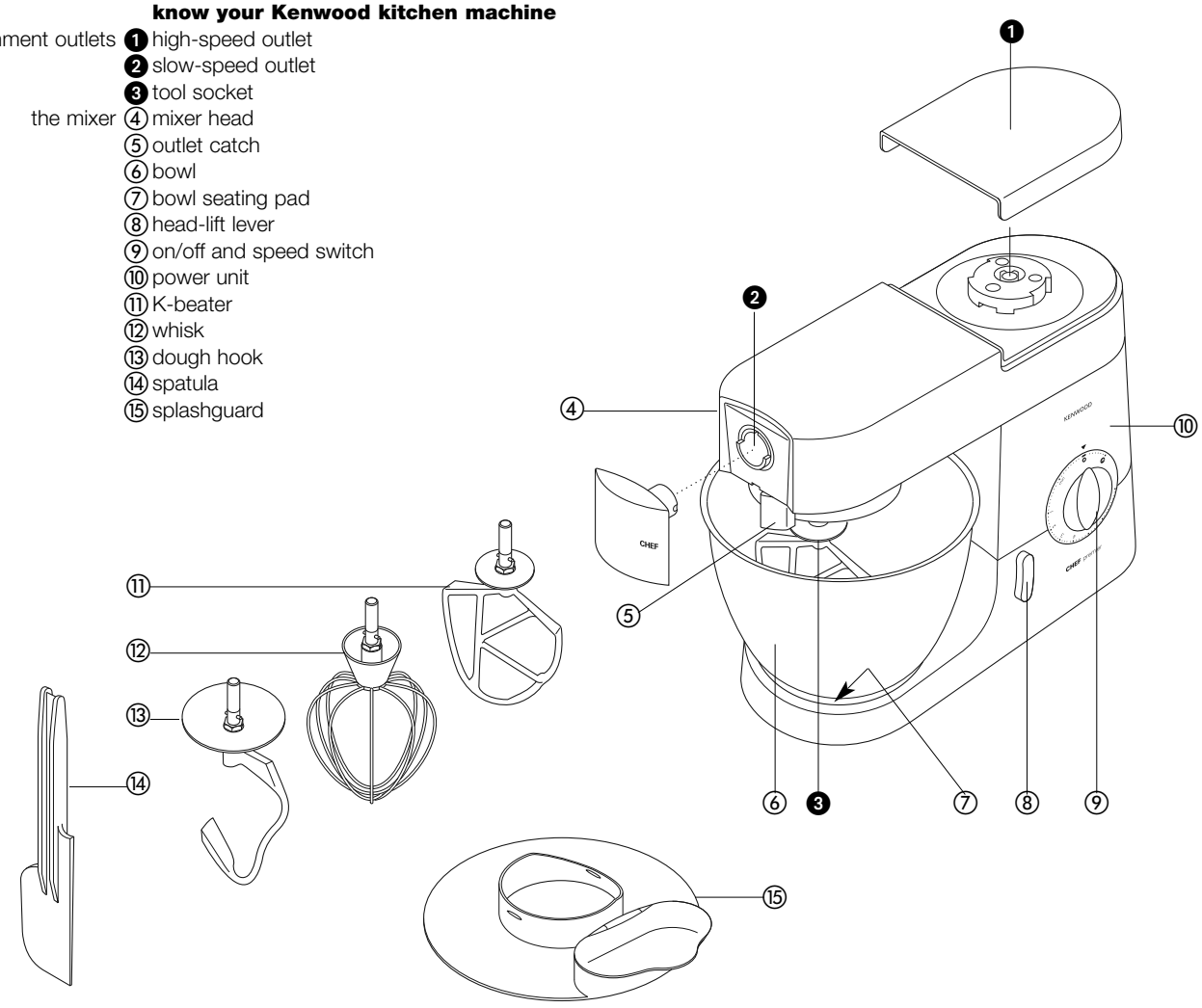
before using for the first time

- Wash the parts: see ‘care and cleaning’, page 8.

know your Kenwood kitchen machine

attachment outlets
❶ high-speed outlet
❷ slow-speed outlet
❸ tool socket

the mixer
④ mixer head
⑤ outlet catch
⑥ bowl
⑦ bowl seating pad
⑧ head-lift lever
⑨ on/off and speed switch
⑩ power unit
⑪ K-beater
⑫ whisk
⑬ dough hook
⑭ spatula
⑮ splashguard



EMGA 901903-7 nl-en-fr-de ma 2012

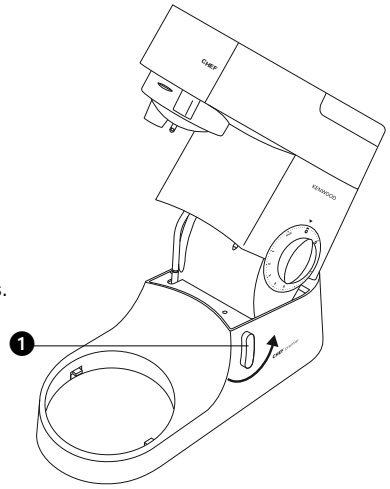
the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

K-beater
- For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

whisk
- For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.

dough hook
- For yeast mixtures.

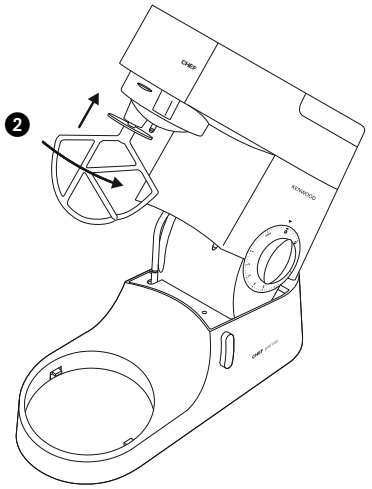


to use your mixer

1 Turn the head-lift lever anti-clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.

to insert a tool
2 Push up till it stops ❷ then turn.
3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
4 Turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks.
5 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.
- Switch to pulse Ⓟ for short bursts.

to remove a tool
6 Turn and remove.



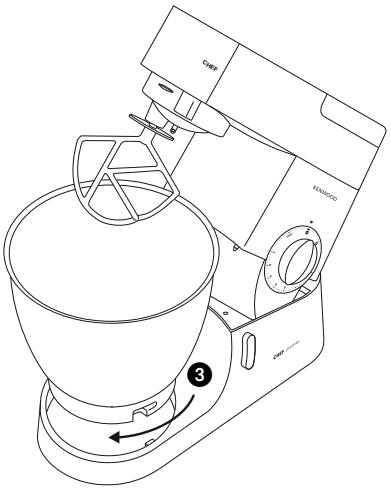
hints
- Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

important
- Never exceed the maximum capacities below - you'll overload the machine.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

maximum capacities

	CHEF	MAJOR
shortcrust pastry	• Flour weight: 680g - 1lb 8oz	Flour weight: 910g - 2lb
stiff yeast dough	• Flour weight: 1.36kg - 3lb	Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
	• Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz	Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
soft yeast dough	• Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz	Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
	• Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz	Total weight: 5kg - 11lb
fruit cake mix	• Total weight: 2.72kg - 6lb	Total weight: 4.55kg - 10lb
egg whites	• 12	16

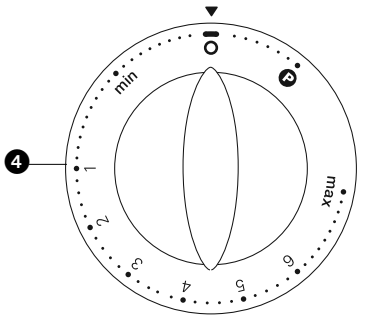


speed switch ❹

K-beater
- **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 'max'.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
- **folding in flour, fruit etc** Min - 1
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.

whisk
- Gradually increase to 'max'.

dough hook
- Start on 'min', gradually increasing to 1.



for **cleaning** see page 8

EMGA 901903-7 nl-en-fr-de ma 2012

troubleshooting

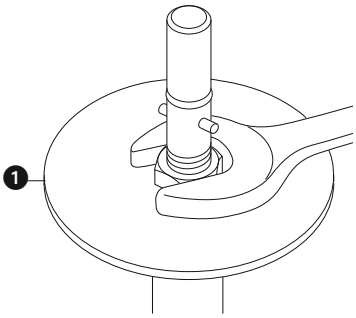
problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution

- Adjust the height. Here's how:

1 Unplug.
2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
3 Hold it, then loosen the nut ❶
4 Lower the mixer head.
5 Adjust the height by turning the shaft. Ideally the whisk/K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ❷
6 Raise the head, hold the whisk/K-beater and tighten the nut.

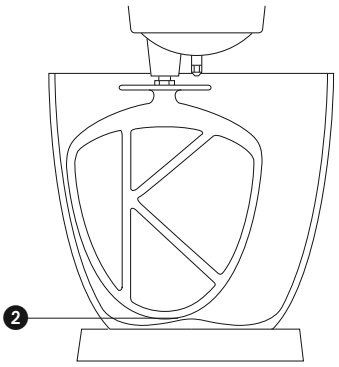


problem

- The mixer stops during operation.

solution

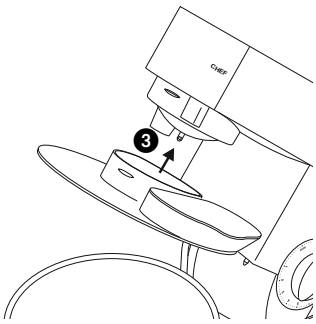
- Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and reselect the speed. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.

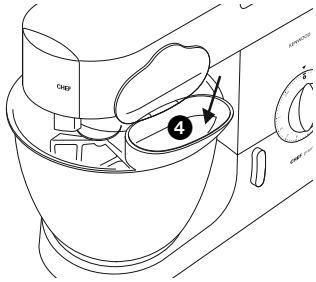


to fit and use your splashguard

1 Raise the mixer head until it locks.
2 Fit the bowl onto the base.
3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head ❸ until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
4 Insert required tool.
5 Lower the mixer head.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard ❹.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.



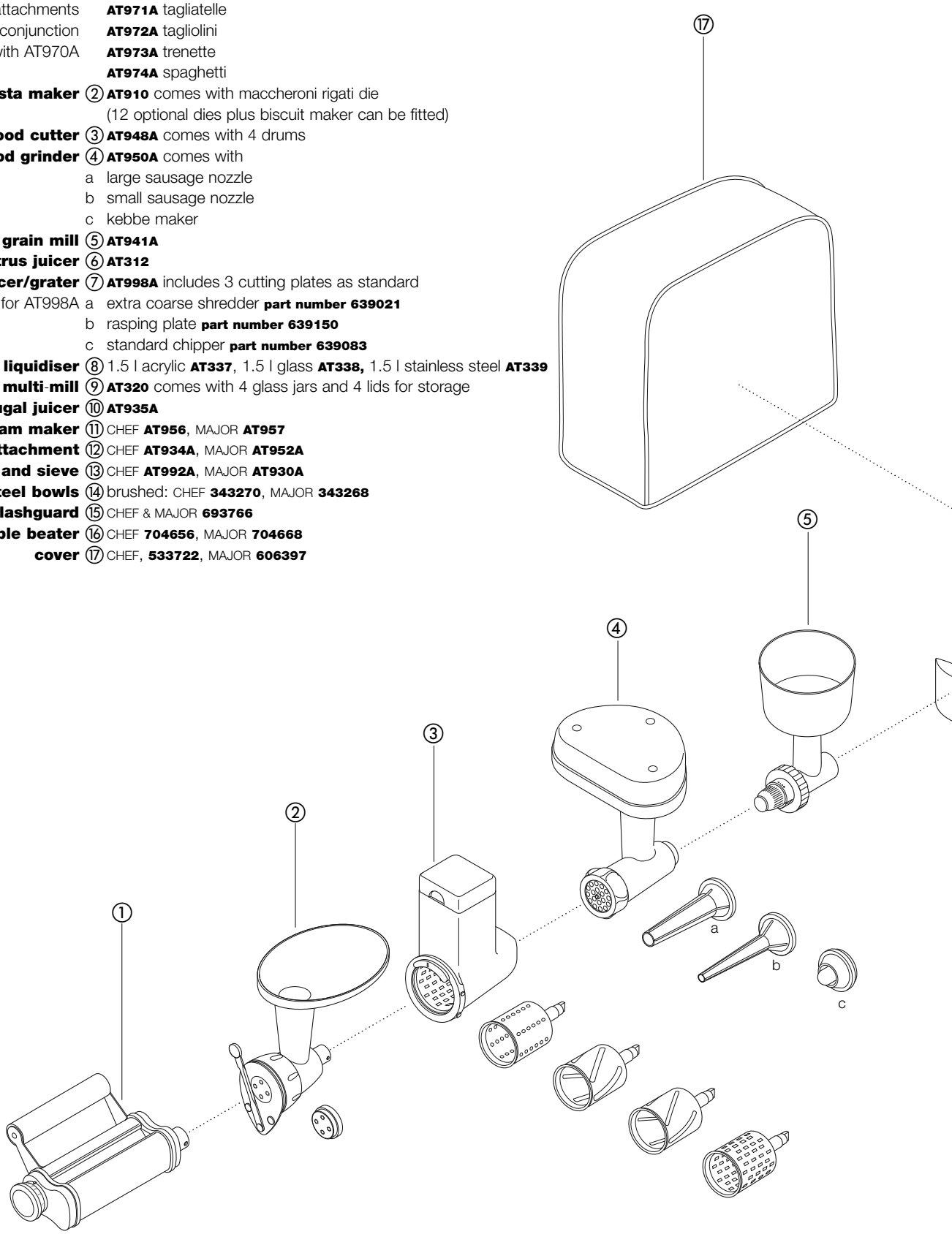


901903-7 nl-en-fr-de ma 2012

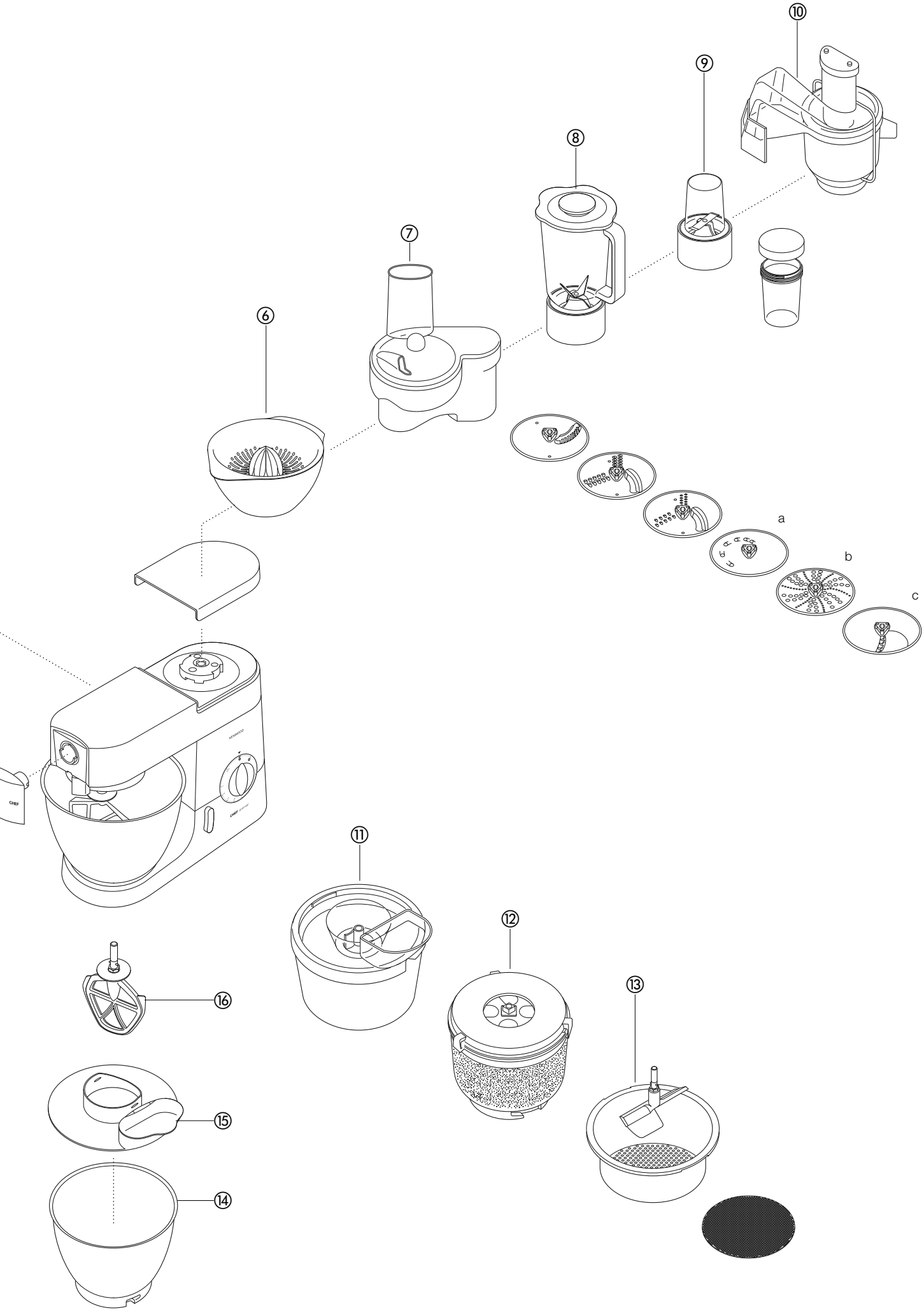
the **attachments** available

To buy an attachment not included in your pack, call your KENWOOD repairer.

attachment	attachment code
flat pasta maker	① **AT970A**
additional pasta attachments (not shown) used in conjunction with AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
pasta maker	② **AT910** comes with maccheroni rigati die (12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)
roto food cutter	③ **AT948A** comes with 4 drums
multi food grinder	④ **AT950A** comes with a large sausage nozzle b small sausage nozzle c kebbe maker
grain mill	⑤ **AT941A**
citrus juicer	⑥ **AT312**
pro slicer/grater	⑦ **AT998A** includes 3 cutting plates as standard
optional plates for AT998A	a extra coarse shredder **part number 639021** b rasping plate **part number 639150** c standard chipper **part number 639083**
liquidiser	⑧ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.5 l glass **AT338,** 1.5 l stainless steel **AT339**
multi-mill	⑨ **AT320** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
non-stop centrifugal juicer	⑩ **AT935A**
ice-cream maker	⑪ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
potato prep attachment	⑫ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
colander and sieve	⑬ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
stainless steel bowls	⑭ brushed: CHEF **343270**, MAJOR **343268**
splashguard	⑮ CHEF & MAJOR **693766**
flexible beater	⑯ CHEF **704656**, MAJOR **704668**
cover	⑰ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**



EMGA 901903-7 nl-en-fr-de ma 2012



EMGA 901903-7 nl-en-fr-de ma 2012

cleaning and service

care and cleaning

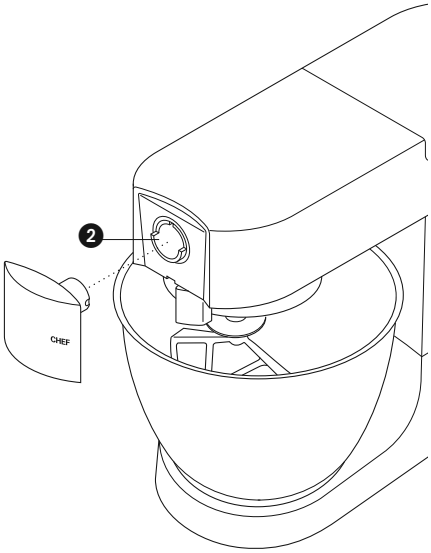
- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet** ❷ when you first use it. This is normal - just wipe it off.

power unit, outlet covers
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

tools
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

splashguard
- Wash by hand, then dry thoroughly.



service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:
- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

Contact the shop where you bought your machine.

recipes

See important points for bread making on page 4.

white bread *stiff yeast dough*

ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
- 15ml (3tsp) salt
- 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
- 750ml (1¼pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9fl oz) boiling water to 500ml (18fl oz) cold water
- 25g (1oz) lard

method
1. **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
   fresh yeast: crumble into the flour.
   other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
2. Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
3. Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
4. Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
5. Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
6. Re-knead for 2 minutes at speed 1.
7. Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
8. Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.

- When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

white bread *soft yeast dough*

ingredients
This quantity is for KMM7XX series.
For KMC5XX series, halve the quantities and add all the flour in one go
- 2.6kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
- 1.3 litre (2¼pts) milk
- 300g (10oz) sugar
- 450g (1lb) margarine
- 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
- 6 eggs, beaten
- 5 pinches salt

method
1. Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
2. **dried yeast** (the type that needs reconstituting): add the yeast and sugar to the milk and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
   fresh yeast: crumble into the flour and add the sugar.
   other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
3. Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2kg (4lb 6oz) flour.
4. Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
5. Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for 2 - 3 minutes until smooth and evenly mixed.
6. Half fill some 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
7. Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
8. When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

- Makes about 10 loaves.

EMGA 901903-7 nl-en-fr-de ma 2012

strawberry and apricot gâteau

ingredients: sponge
- 3 eggs
- 75g (3oz) caster sugar
- 75g (3oz) plain flour

filling and decoration
- 150ml (¼pt) double cream
- Sugar to taste
- 225g (8oz) strawberries
- 225g (8oz) apricots

method
1. Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water, adding sugar to taste, until soft.
2. Wash and halve the strawberries.
3. To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
4. Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon - do this carefully to keep the sponge light.
5. Put the mixture into two 18cm (7") greased and lined sandwich tins.
6. Bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched.
7. Turn out onto a wire rack.
8. Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
9. Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
10. Spread this over one of the sponges, then put the other sponge on top.
11. Spread the remaining cream on top and decorate with the remaining strawberries.

meringues

4 egg whites

ingredients
- 250g (9oz) icing sugar, sieved
- Line your baking tray with non-stick baking parchment.

method
1. Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it
2. stands in peaks.
3. Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
4. Bake at 110°C/225°F/Gas Mark ¼ for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.
- Store meringues in an airtight tin.

shortcrust pastry

- 450g (1lb) flour, sieved with the salt

ingredients
- 5ml (1tsp) salt
- 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
- About 80ml (4tbsp) water
- Don't overmix

hint
1. Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.

method
2. Mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks greasy.
3. Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.
4. Cook at around 200°C/400°F/Gas Mark 6, depending on the filling.

carrot and coriander soup

ingredients
- 25g (1oz) butter
- 1 onion chopped
- 1 clove garlic crushed
- 480g (1lb 1oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.2 l goblet
- 600g (1lb 6oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.5 l goblet
- cold chicken stock
- 10-15ml (2-3tsp) ground coriander
- salt and pepper

method
1. Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
2. Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the maximum 1.2 level or 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
3. Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
4. Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
5. Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 16.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsque la tête est relevée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 12.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

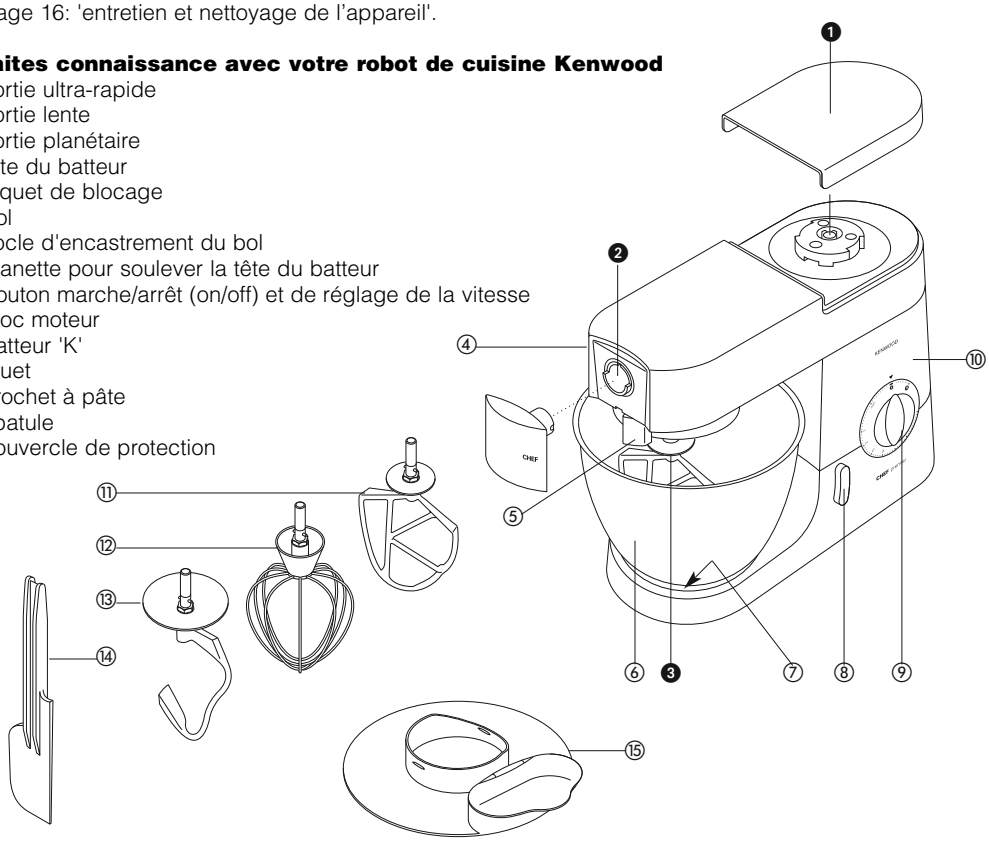
- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE de la C. E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 16: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.

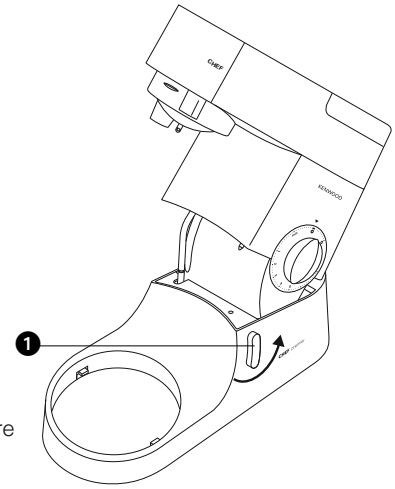
faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement
❶ sortie ultra-rapide
❷ sortie lente
❸ sortie planétaire
le batteur
④ tête du batteur
⑤ loquet de blocage
⑥ bol
⑦ socle d'encastrement du bol
⑧ manette pour soulever la tête du batteur
⑨ bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
⑩ bloc moteur
⑪ batteur 'K'
⑫ fouet
⑬ crochet à pâte
⑭ spatule
⑮ couvercle de protection



901903-7 nl-en-fr-de ma 2012

le **batteur**



les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

fouet • Pour les oeufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.

crochet à pâte • pour les mélanges à base de levure.

pour utiliser le batteur

1 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ❶ et soulevez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.

pour insérer un accessoire 2 Poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis tournez.

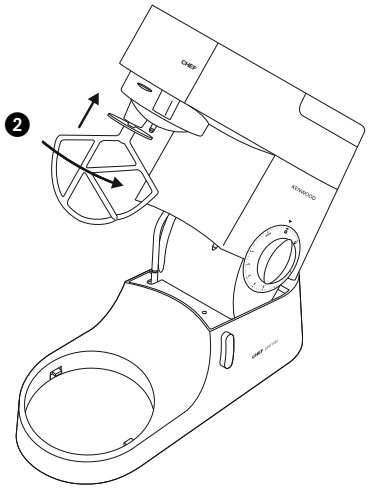
3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸

4 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.

5 Allumer en tournant le bouton de réglage de vitesse sur le réglage souhaité.

• Passez en mode pulsateur Ⓟ pour procéder par brèves impulsions.

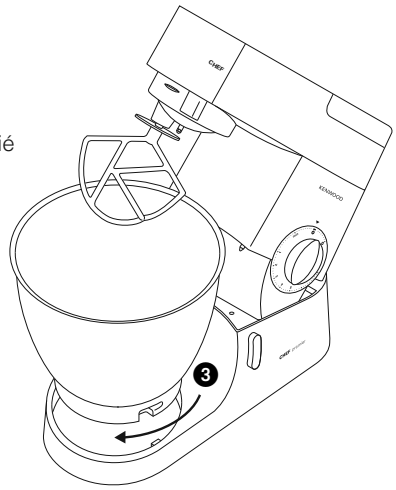
pour retirer un accessoire 6 Tournez et retirez.



astuces • Eteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
• Pour battre les oeufs, il est conseillé d'utiliser des oeufs à température ambiante.
• Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse ou de jaune d'oeuf sur le fouet ou dans le bol.
• Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.

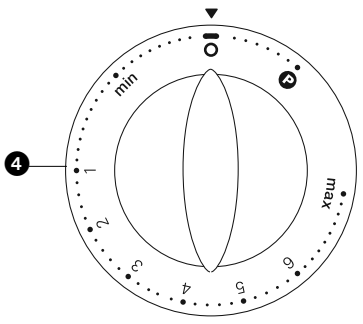
points importants pour la fabrication du pain

important • Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
• Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
• Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier dans l'appareil.



capacités maximales

	CHEF	MAJOR
pâte brisée	• Quantité de farine : 680 g	Quantité de farine : 910 g
pâte levée sablée	• Quantité de farine : 1,36 kg	Quantité de farine : 1,5 kg
	• Poids total : 2,18 kg	Poids total : 2,4 kg
pâte levée sucrée	• Quantité de farine : 1,3 kg	Quantité de farine : 2,6 kg
	• Poids total : 2,5 kg	Poids total : 5 kg
mélange pour cake aux fruits	• Poids total : 2,72 kg	Poids total : 4,55 kg
blancs d'œuf	• 12	16



vitesses ❹

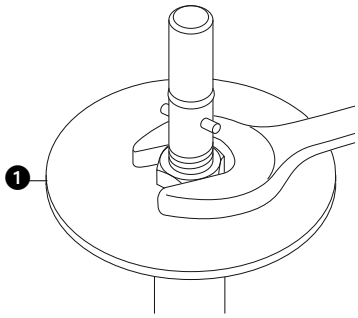
batteur "K" • **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au max.
• **Incorporer les œufs à une crème** 4 - "max".
• **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
• **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.
• **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.

fouet • Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.

crochet à pâte • Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.

pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 16.

solutionner les problèmes



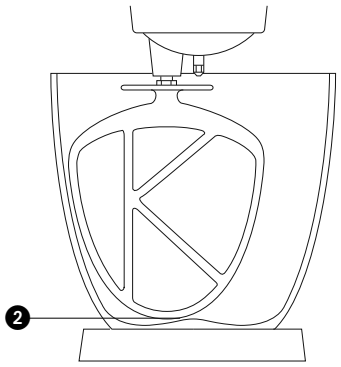
problème

- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

solution

- Ajuster la hauteur de la manière suivante :

1 Débranchez l'appareil.
2 Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
3 Maintenez-le, puis desserrez l'écrou. 1
4 Abaissez la tête du batteur.
5 Réglez la hauteur en tournant l'axe. Le fouet/batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol. 2
6 Levez à nouveau la tête, maintenez le fouet/batteur en K et resserrez l'écrou.



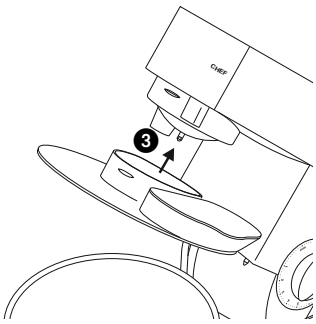
problème

- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution

- Votre batteur est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges, il s'arrête en cas de surcharge. Si cela se produit, éteignez et débranchez le batteur. Retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et laissez le batteur reposer pendant quelques minutes. Rebranchez-le et sélectionnez une vitesse. Si le batteur ne redémarre pas immédiatement, laissez-le reposer un peu plus longtemps.

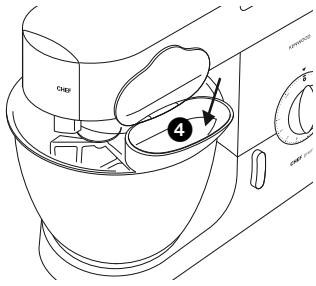
installation et utilisation du couvercle de protection



1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
2 Installez le bol sur le socle.
3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du mélangeur 3 jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
4 Insérez l'outil nécessaire.
5 Abaissez la tête du batteur.

- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle de protection 4.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.

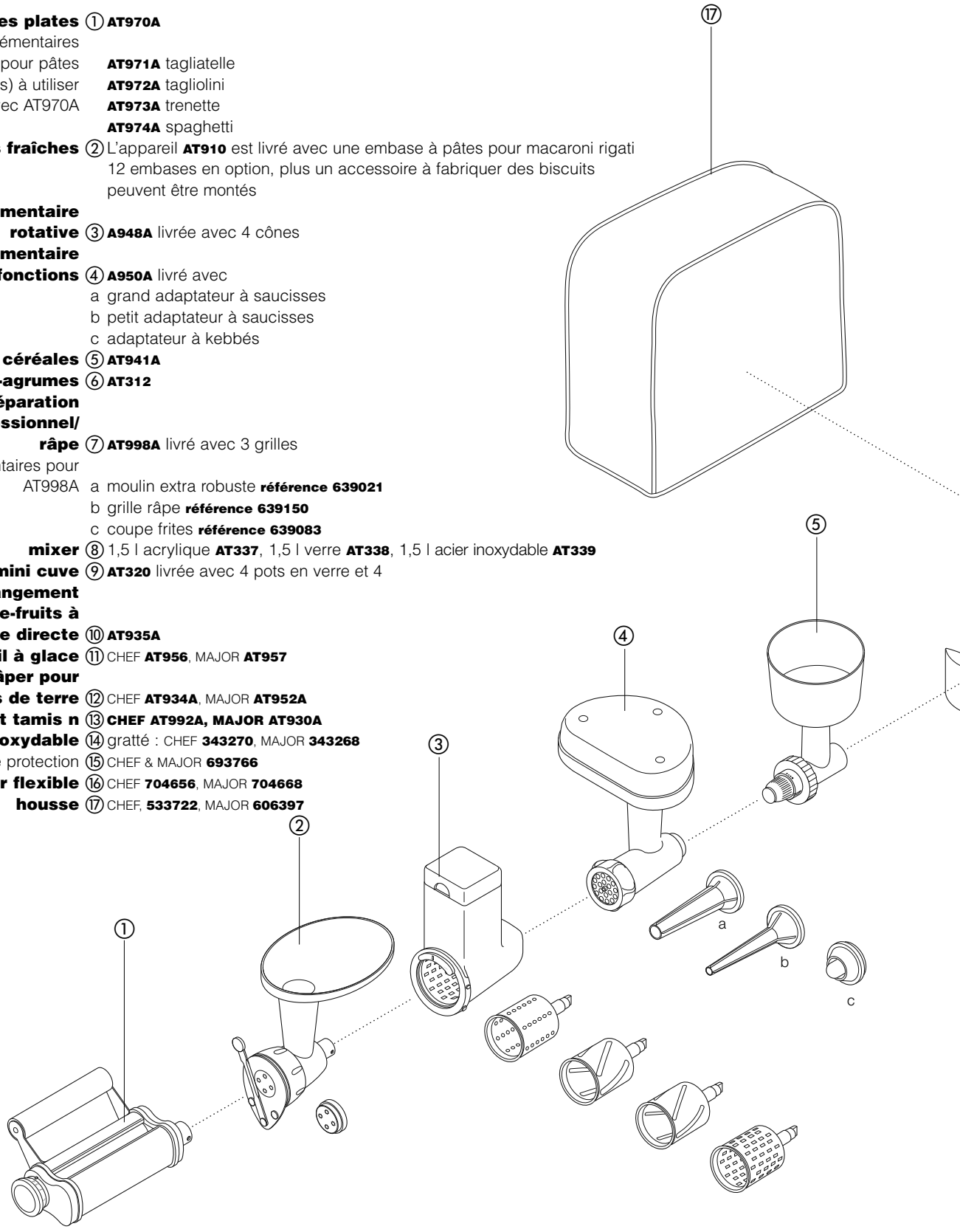
6 Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.

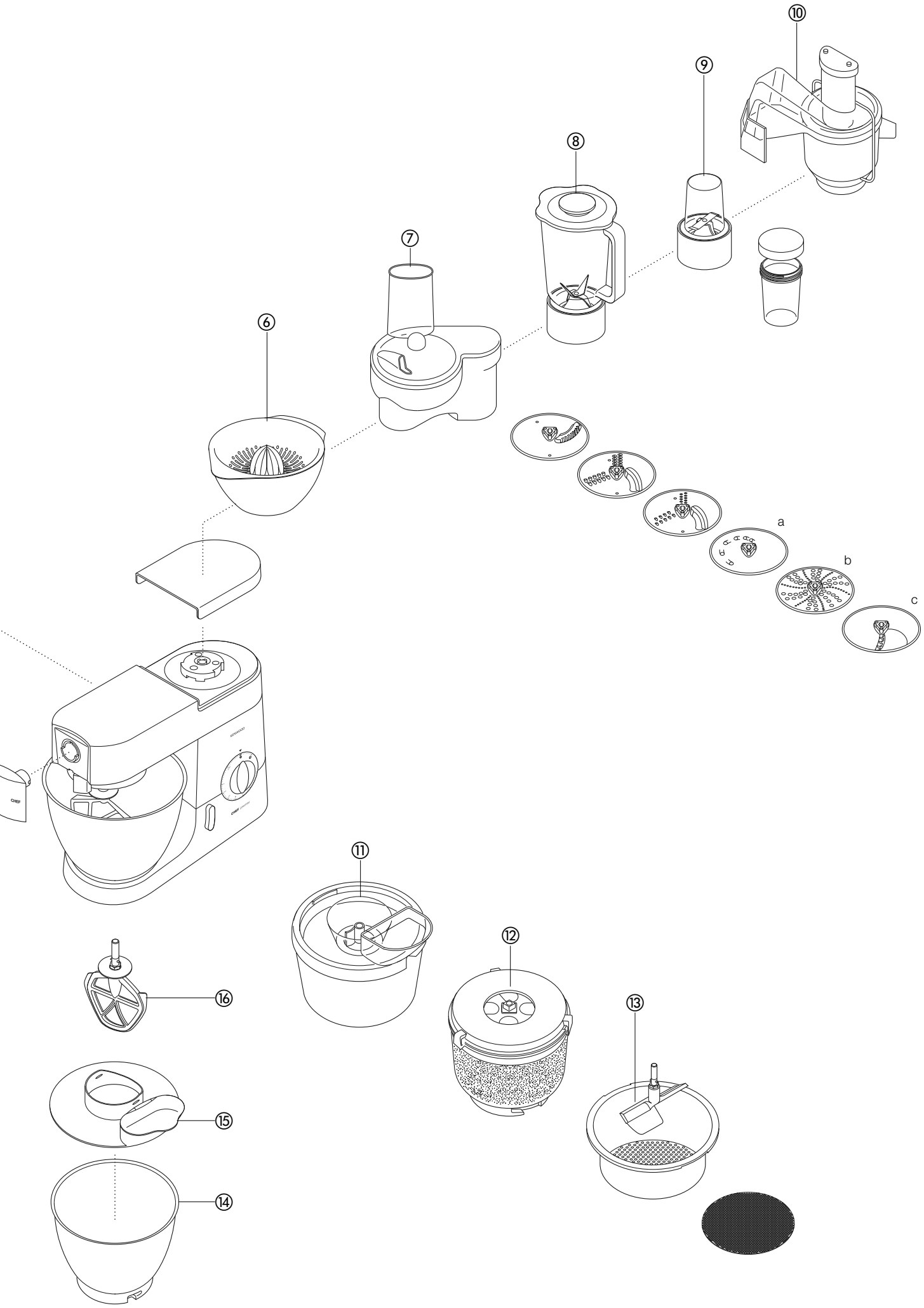


les **accessoires** disponibles

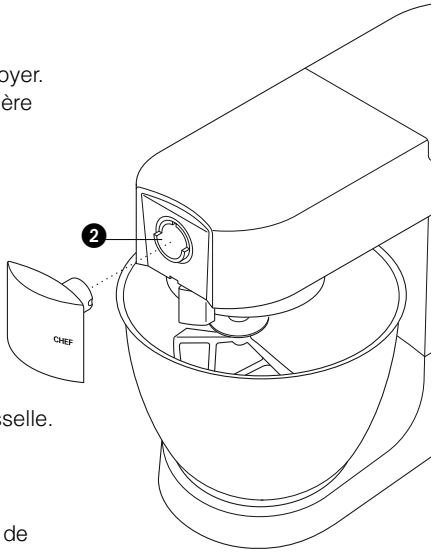
Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'a pas été livré avec votre appareil, contactez votre specialiste conseil KENWOOD.

accessoire	code accessoire
appareil à pâtes plates	① **AT970A**
accessoires supplémentaires pour pâtes (non illustrés) à utiliser avec AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
appareil à pâtes fraîches	② L'appareil **AT910** est livré avec une embase à pâtes pour macaroni rigati 12 embases en option, plus un accessoire à fabriquer des biscuits peuvent être montés
râpe-tambour alimentaire rotative	③ **A948A** livrée avec 4 cônes
hachoir alimentaire multifonctions	④ **A950A** livré avec a grand adaptateur à saucisses b petit adaptateur à saucisses c adaptateur à kebbés
moulin à céréales	⑤ **AT941A**
presse-agrumes	⑥ **AT312**
cuve de préparation éplucheur professionnel/ râpe	⑦ **AT998A** livré avec 3 grilles
grilles supplémentaires pour AT998A	a moulin extra robuste **référence 639021** b grille râpe **référence 639150** c coupe frites **référence 639083**
mixer	⑧ 1,5 l acrylique **AT337**, 1,5 l verre **AT338**, 1,5 l acier inoxydable **AT339**
mini cuve	⑨ **AT320** livrée avec 4 pots en verre et 4
couvercles de rangement presse-fruits à centrifugeuse directe	⑩ **AT935A**
appareil à glace	⑪ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
disque à râper pour pommes de terre	⑫ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
passoire et tamis n	⑬ **CHEF AT992A, MAJOR AT930A**
bols en acier inoxydable	⑭ gratté : CHEF **343270**, MAJOR **343268**
couvercle de protection	⑮ CHEF & MAJOR **693766**
batteur flexible	⑯ CHEF **704656**, MAJOR **704668**
housse	⑰ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**




⑩
⑨
⑧
⑦
⑥
a
b
c
⑪
⑫
⑬
⑯
⑮
⑭

nettoyage de l’appareil et service après-vente



entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à **l’orifice** ❷ lors de la première utilisation. C’est normal, il vous suffit de l’essuyer.

robot, couvercles des orifices
- Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- N’utilisez jamais d’abrasifs et n‘immergez jamais dans l’eau.

bol
- ü Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez le en lave-vaisselle.
- N’utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Tenez le bol à l’écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes).

ustensiles
- Laver à la main, puis sécher minutieusement ou laver au lave-vaisselle.

couvercle de protection
- Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d’aide concernant :

- l’utilisation de votre appareil
- l’entretien ou les réparations

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil

recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 12.

pain blanc *pâte levée sucrée*

ingrédients

Les quantités mentionnées correspondent aux robots de la série KMM7XX. Pour les robots de la série KMC5XX, diviser par deux les quantités et ajouter la farine en une seule fois.

- 2,6kg de farine ordinaire
- 1,3 litre de lait
- 300g de sucre
- 450g de margarine
- 100g de levure fraîche ou 50g de levure sèche
- 6 oeufs, préalablement battus
- 5 pincées de sel

méthode

1. Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43˚C.
2. **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.
   levure fraîche: incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre.
   autres types de levure : reportez-vous aux instructions du fabricant.
3. Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les oeufs battus et 2kg de farine.
4. Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.
5. Ajoutez le neste de la farine et le stel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 - 3 minutes jusqu'à ce le mélange soit homogène et bien mélangé.
6. Remplissez à moitié plusieurs moules de 450g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
7. Faites cuire à 200˚C/Thermostat 6 pendant 20 - 25 minutes pour les *miches de pain* et 15 minutes pour les *petits pains*.
8. Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base.

- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

gâteau aux fraises et aux abricots

ingrédients: type gâteau de Savoie

- 3 oeufs
- 75g de sucre en poudre
- 75g de farine

garniture et décoration

- 150ml de crème fraîche épaisse
- Sucre à volonté
- 225g de fraises
- 225g d'abricots

méthode

1. Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux. Faites cuire à petit feu dans très peu d'eau, en ajoutant du sucre selon votre goût, jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux.
2. Lavez et coupez les fraises en deux.
3. Pour réaliser la génoise du gâteau, fouettez les oeufs et le sucre à la vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange soit de couleur pâle et de consistance épaisse.
4. Retirez le bol et le fouet. Incorporez la farine à la main à l'aide d'une grande cuillère métallique – effectuez cette opération avec soin afin de préserver la légèreté de la génoise.
5. Mettez le mélange ainsi obtenu dans deux moules à manqué de 18cm préalablement beurrés.
6. Faites cuire à 180˚C/Thermostat 4 pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit de consistance ferme et élastique lorsque vous le touchez légèrement.
7. Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille de cuisson.
8. Fouettez la crème à la vitesse maximale jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance ferme. Ajoutez le sucre selon votre goût.
9. Hachez grossièrement les abricots et un tiers des fraises, puis incorporez-les lentement dans la moitié de la quantité de crème.
10. Etalez cette préparation entre les deux biscuits.
11. Recouvrez le dessus du gâteau avec la crème restante et décorez avec les fraises restantes.

meringues

ingrédients
- 4 blancs d'oeufs
- 250g de sucre glace, tamisé

méthode
1. Recouvrez votre grille de cuisson avec du papier de cuisson non-collant.
2. Battez les blancs d'oeufs et le sucre à la vitesse maximum pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange fasse des petits pics à la surface lorsque vous en retirez le fouet.
3. Déposez le mélange ainsi obtenu sur la plaque de cuisson (ou utilisez un sac à douille en étoile de 2,5cm).
4. Faites cuire à 110˚C/Thermostat ¼ pendant environ 4 - 5 heures jusqu'à ce que les meringues soient fermes et croustillantes.
   Si les meringues commencent à brunir, laissez la porte du four légèrement entrouverte.

- Conservez les meringues dans une boîte hermétique.

pâte brisée

ingrédients
- 450g de farine tamisée avec du sel
- 5ml de sel
- 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
- Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)

astuce
- Ne mélangez pas pendant trop longtemps.

méthode
1. Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
2. Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
3. Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.
4. Faites cuire à environ 200˚C/Thermostat 6, selon la garniture.

soupe aux carottes et à la coriandre

ingrédients
- 25 g de beurre
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 480 g de carottes coupées en dés de 1,5 cm pour un récipient d'une contenance de 1,2 l
- 600 g de carottes coupées en dés de 1,5 cm pour un récipient d'une contenance de 1,5 l
- bouillon de poulet froid
- 10-15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée
- sel et poivre

méthode
1. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail, l'oignon et faites fondre le tout.
2. Mettre les carottes dans le bol mélangeur, ajouter l'oignon et l'ail. Ajouter une quantité de bouillon suffisante pour atteindre le repère maximum de 1,2 ou 1,5 indiqué sur le récipient. Mettre en place le couvercle et le bouchon de l'entonnoir.
3. Mélangez à vitesse maximum pendant 5 secondes pour obtenir une soupe avec morceaux ou plus longtemps pour obtenir une soupe plus fine.
4. Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et l'assaisonnement faites frémir pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
5. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez éventuellement du liquide.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet. Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Seite 24, Abschnitt 'Kundendienst'.
- Der Mixer darf nie betrieben werden, wenn sich der Kopf in der hochgestellten Position befindet.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die auf Seite 20 angegebenen Höchstmengen nicht.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, denn es ist schwer. Vergewissern Sie sich vor dem Anheben, dass der Kopf arretiert ist und dass die Schüssel, Werkzeuge, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

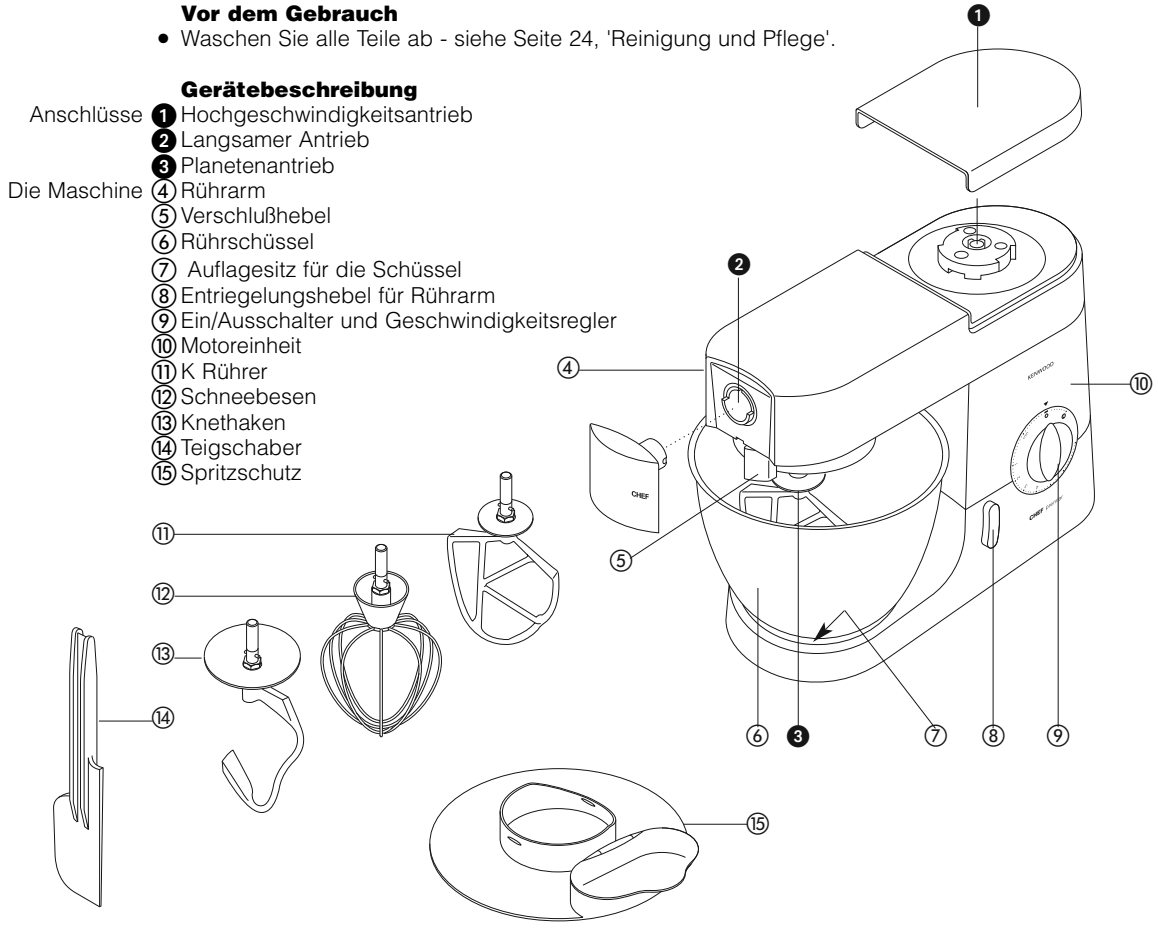
Vor dem Gebrauch

- Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 24, 'Reinigung und Pflege'.

Gerätebeschreibung

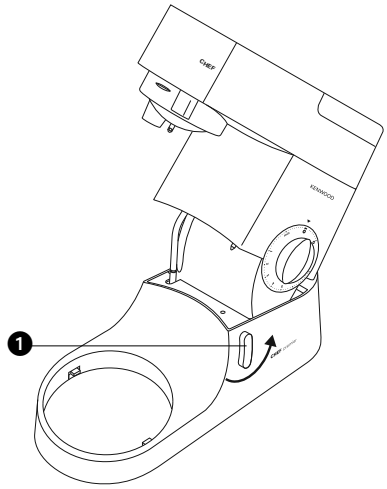
Anschlüsse
❶ Hochgeschwindigkeitsantrieb
❷ Langsamer Antrieb
❸ Planetenantrieb

Die Maschine
④ Rührarm
⑤ Verschlußhebel
⑥ Rührschüssel
⑦ Auflagesitz für die Schüssel
⑧ Entriegelungshebel für Rührarm
⑨ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
⑩ Motoreinheit
⑪ K Rührer
⑫ Schneebesen
⑬ Knethaken
⑭ Teigschaber
⑮ Spritzschutz



EMEA 901903-7 nl-en-fr-de ma 2012

Die **Maschine**



Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig

Schneebesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Bisquitteig, Mousses, Soufflées usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebesen kann dabei zerbrechen.

Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

1 Den Entriegelungshebel für den Rührarm gegen den Uhrzeigersinn drehen ❶ und den Rührarm hochschwenken, bis er einrastet.

Rührwerkzeug einsetzen

2 Bis zum Einrasten einschieben ❷ dann drehen.

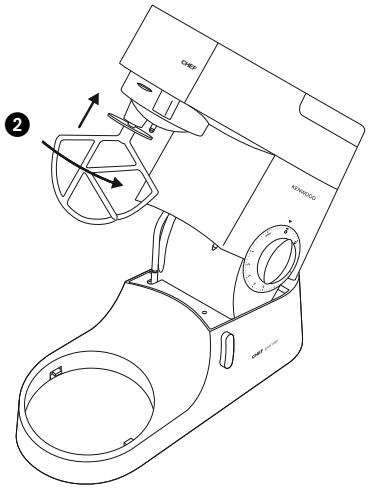
3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ❸

4 Den Entriegelungshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Rührarm bis zum Einrasten nach unten schwenken..

5 Zum Einschalten Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung drehen.

• Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb Ⓟ stellen.

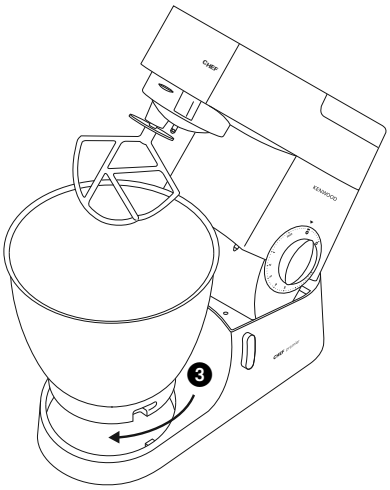
Rührwerkzeug entfernen 6 Drehen und entfernen.



Tips
- Falls nötig die Maschine ausschalten und mit dem Teigschaber die Masse vom Schüsselrand lösen.
- Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
- Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, daß kein Fett oder Eigelb am Schneebesen oder an der Schüssel haftet.
- Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

Brotteig

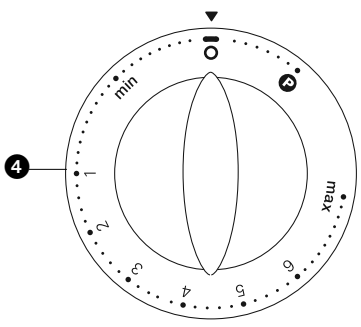
Wichtig
- Die unten angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.
- Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
- Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.



Höchstfüllmengen

	CHEF	MAJOR
Mürbeteig	• Mehlgewicht: 680 g	Mehlgewicht: 910g
Fester Hefeteig	• Mehlgewicht: 1.36kg	Mehlgewicht: 1.5kg
	• Gesamtgewicht: 2.18kg	Gesamtgewicht: 2.4kg
Weicher Hefeteig	• Mehlgewicht: 1.3kg	Mehlgewicht: 2.6kg
	• Gesamtgewicht: 2.5kg	Gesamtgewicht: 5kg
Früchtekuchen-Mischung	• Gesamtgewicht: 2.72kg	Gesamtgewicht: 4.55kg
Eiweiß	• 12	16

Geschwindigkeiten ❹



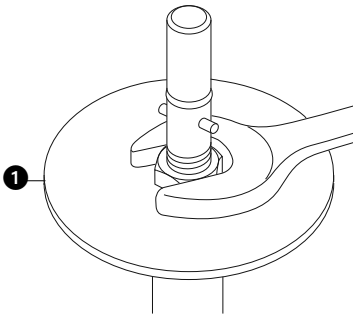
K-Rührer
- **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Eier cremig schlagen** 4-'Max'.
- **Mehl, Obst etc. unterrühren** Min-1.
- **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.

Schneebesen • Allmählich bis max steigern.

Knethaken • mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.

Reinigung siehe Seite 24

Fehlersuche



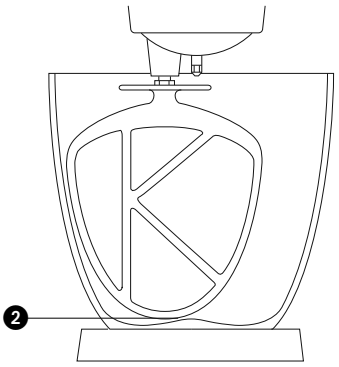
Problem

- Schneebesen oder K-Rührer schlagen gegen den Boden der Rührschüssel oder erreichen die Zutaten am Boden der Rührschüssel nicht.

Lösung

- Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

1. Den Netzstecker der Maschine ziehen.
2. Mixerkopf anheben und Schneebesen oder Teigrührer einsetzen.
3. Festhalten, dann Schraubenmutter ❶ lösen.
4. Mixerkopf senken.
5. Höhe durch Drehen des Schafts einstellen. Im Idealfall sollte der Schneebesen/K-Teigrührer **beinahe** den Schüsselboden ❷ berühren.
6. Kopf anheben, Schneebesen/K-Teigrührer festhalten und Schraubenmutter anziehen.



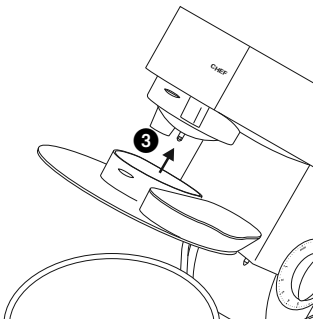
Problem

- Der Mixer stoppt im Betrieb.

Lösung

- Ihr Mixer ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie den Mixer ab und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie einen Teil der Zutaten, um die Belastung zu verringern und lassen Sie den Mixer einige Minuten ruhen. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit. Wenn der Mixer nicht sofort wieder startet, lassen Sie ihn noch eine Weile ruhen.

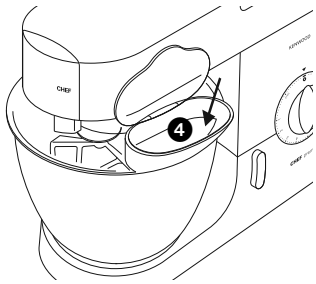
Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes



1. Mixerkopf anheben, bis er einrastet.
2. Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
3. Spritzschutz auf die Unterseite des Mixerkopfes ❸ drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
4. Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
5. Rührkopf absenken.

- Während des Mixvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden ❹.
- Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.

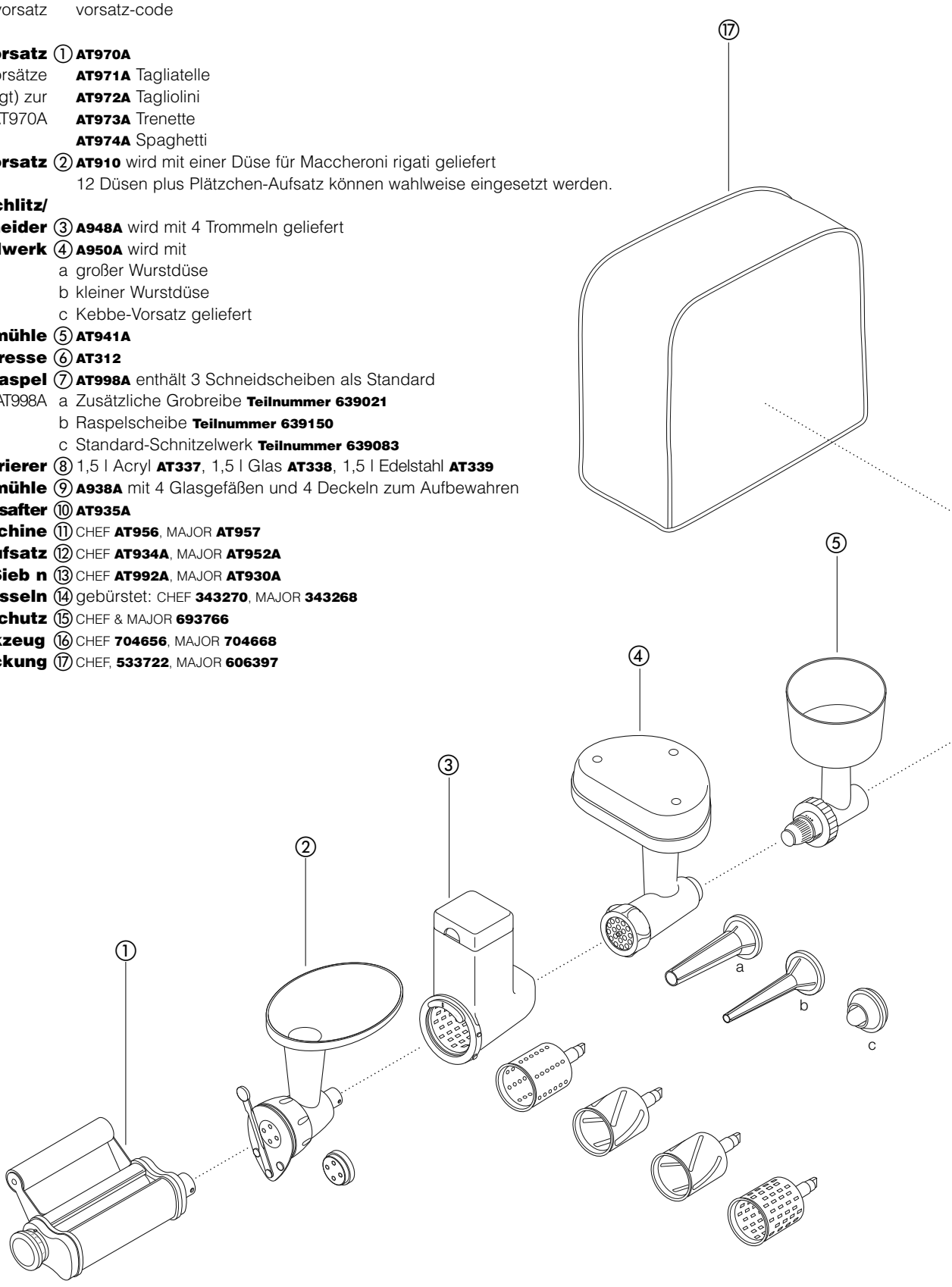
6. Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Rührarm anheben und den Spritzschutz abziehen.

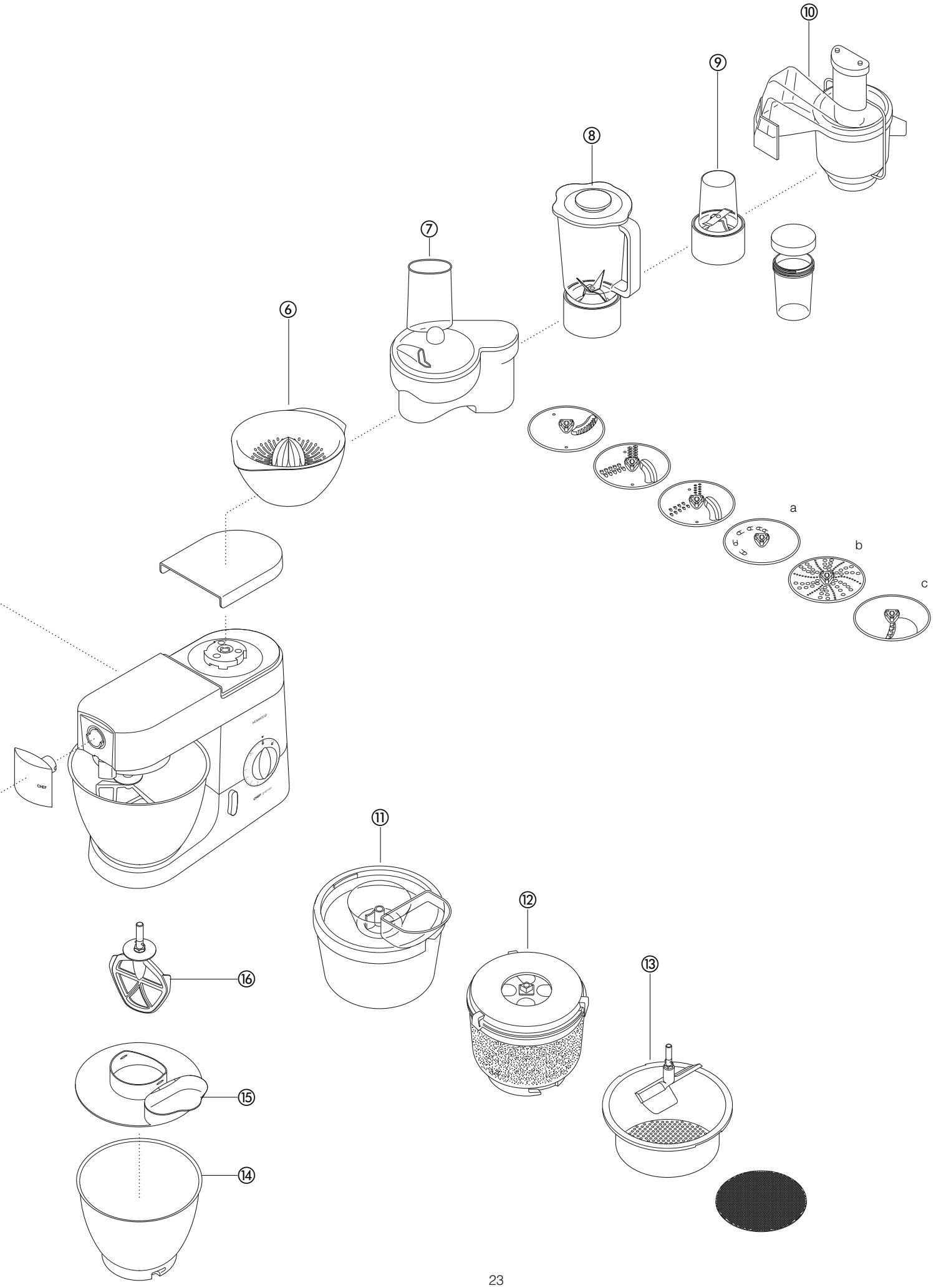


Das erhältliche **Zubehör**

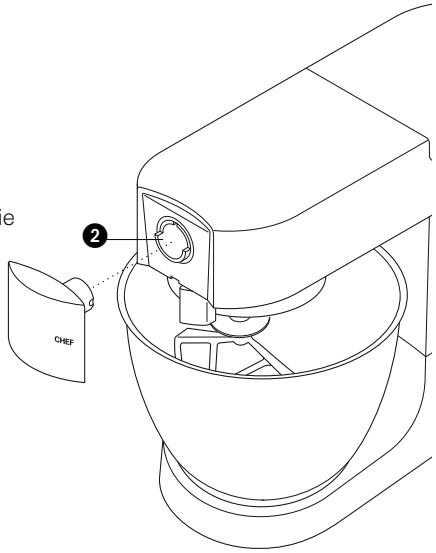
Zubehörteile, die nicht mit der Maschine mitgeliefert wurden, erhalten Sie bei Ihrem Kenwood-Händler.

vorsatz	vorsatz-code
flacher Nudelvorsatz	① **AT970A**
weitere Nudelvorsätze	**AT971A** Tagliatelle
(nicht gezeigt) zur	**AT972A** Tagliolini
Verwendung mit AT970A	**AT973A** Trenette
	AT974A Spaghetti
nudelvorsatz	② **AT910** wird mit einer Düse für Maccheroni rigati geliefert
	12 Düsen plus Plätzchen-Aufsatz können wahlweise eingesetzt werden.
langsamer Schlitz/ Rotierender Schneider	③ **A948A** wird mit 4 Trommeln geliefert
Multi-Mahlwerk	④ **A950A** wird mit
	a großer Wurstdüse
	b kleiner Wurstdüse
	c Kebbe-Vorsatz geliefert
getreidemühle	⑤ **AT941A**
Zitruspresse	⑥ **AT312**
Pro Schneide/Raspel	⑦ **AT998A** enthält 3 Schneidscheiben als Standard
Optionale Scheiben für AT998A	a Zusätzliche Grobreibe **Teilnummer 639021**
	b Raspelscheibe **Teilnummer 639150**
	c Standard-Schnitzelwerk **Teilnummer 639083**
Pürierer	⑧ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,5 l Glas **AT338**, 1,5 l Edelstahl **AT339**
Multimühle	⑨ **A938A** mit 4 Glasgefäßen und 4 Deckeln zum Aufbewahren
Nonstop-Zentrifugalentsafter	⑩ **AT935A**
Eismaschine	⑪ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
Kartoffel-Aufsatz	⑫ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
Kolander und Sieb n	⑬ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
Edelstahlschüsseln	⑭ gebürstet: CHEF **343270**, MAJOR **343268**
Spritzschutz	⑮ CHEF & MAJOR **693766**
Flexibles Schlagwerkzeug	⑯ CHEF **704656**, MAJOR **704668**
Abdeckung	⑰ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**




⑩
⑨
⑧
⑦
⑥
a
b
c
⑪
⑫
⑬
⑯
⑮
⑭

Reinigung und Kundendienst



Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der Öffnung 2 kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.

Stromaggregat, Abdeckungen
- Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab.
- Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.

Schüssel
- Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden.
- Von Hitze fern halten (Herdscheiben, Öfen, Mikrowellen).

Werkzeug
- Von Hand waschen und gründlich abtrocknen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Spritzschutz
- Von Hand waschen und gründlich abtrocknen.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur

Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig auf Seite 20.

Weißbrot *weicher Hefeteig*

zutaten
- 2,6kg Mehl
- 1,3l Milch
- 300g Zucker
- 450g Margarine
- 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe
- 6 Eier, geschlagen
- 5 Prisen Salz

Diese Menge gilt für die Modelle der Serie KMM7XX. Für Modelle der Serie KMC5XX müssen die Mengen halbiert und das gesamte Mehl auf einmal zugefügt werden.

zubereitung

1. Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43˚C erwärmen.
2. **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe geht.
   Frischhefe: in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.
   sonstige Hefe: Herstellerangaben befolgen.
3. Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2kg Mehl zugeben.
4. 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.
   Reste vom Rand abkratzen.
5. Das Salz und das restliche Mehl zugeben und bei geringster Geschwindigkeit 1 Minute, dann bei Geschwindigkeit 1 weitere 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.
6. Gefettete 450g - Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
7. Backen: *Brotlaibe* 20 - 25 Minuten, *Brötchen* 15 Minuten bei 200˚C (Gas Stufe 6).
8. Das Brot ist gar, wenn es bei Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Erdbeer-Aprikosen-Torte

zutaten: Bisquitteig
- 3 Eier
- 75g Zucker
- 75g Mehl

Füllung und Dekoration
- 150ml Schlagsahne
- Zucker nach Geschmack
- 225g Erdbeeren
- 225g Aprikosen

zubereitung

1. Aprikosen halbieren und entsteinen. In etwas Wasser mit Zucker nach Geschmack weich kochen.
2. Erdbeeren waschen und halbieren.
3. Für den Teig Eier und Zucker mit dem Schneebesen auf höchster Geschwindigkeitsstufe zu einem weißlichen Schaum aufschlagen.
4. Schüssel und Schneebesen vom Gerät nehmen. Mehl von Hand mit einem großen Metalllöffel untermischen – vorsichtig untermischen, damit der Biskuitboden leicht bleibt.
5. Zwei flache Formen fetten und auslegen und mit der Mischung füllen.
6. Backen: 20 Minuten lang bei 180˚C (Gas Stufe 4), bis der Teig bei sanftem Druck zurückfedert.
7. Den Teig auf ein Drahtgitter stürzen.
8. Bei maximaler Geschwindigkeit die Sahne steif schlagen. Zucker nach Geschmack zugeben.
9. Die Aprikosen und ein Drittel der Erdbeeren grob hacken und unter die Sahne heben.
10. Die Sahne-Fruchtmischung auf dem einem Teigboden verteilen, den anderen Boden darauflegen.
11. Die restliche Sahne auf dem oberen Boden verteilen und mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Rezepte *(Fortsetzung)*

Baiser

zutaten
- 4 Eiweiß
- 250g gesiebter Puderzucker

zubereitung
1. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eiweiß mit Zucker bei maximaler Geschwindigkeit in etwa 10 Minuten steif schlagen.
3. Mit einem Löffel (oder einem Spritzbeutel mit 2,5cm Sterntülle) die Mischung auf das Backblech geben.
4. Bei 110˚C (Gas Stufe ¼) 4 - 5 Stunden lang backen, bis die Baiser fest und knusprig sind. Wenn sie braun werden, die Backofentür etwas geöffnet lassen.

- Die Baiser luftdicht verschlossen aufbewahren.

Mürbeteig

zutaten
- 450g Mehl, mit dem Salz durchgesiebt
- 5ml Salz
- 225g Fett (Schmalz und Margarine, gemischt, Kühlschranktemperatur)
- etwa 80ml (4 El) Wasser

Tip:
- Nicht überrühren.

zubereitung
1. Das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Fett in Flocken zum Mehl geben.
2. Bei Geschwindigkeitsstufe 1 nur so lange mixen, bis Masse aussieht wie Paniermehl. Nicht schmierig werden lassen.
3. Das Wasser zugeben und bei minimaler Geschwindigkeit rühren. Sobald das Wasser aufgenommen ist, das Rührwerk abschalten.
4. Backen: bei etwa 200˚C (Gas Stufe 6), Dauer je nach Belag.

Möhren-Koriander-Suppe

Zutaten
- 25 g Butter
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 480 g Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten, für ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 1,2 l
- 600 g Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten, für ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 1,5 l
- kalte Hühnerbrühe
- 10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander
- Salz und Pfeffer

Zubereitung
1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten.
2. Möhren in den Mixer geben, Zwiebel und Knoblauch zufügen. So viel Brühe zufügen, dass die Markierung für die Höchstmenge (1,2 bzw. 1,5) auf dem Gefäß erreicht wird. Deckel und Einfüllkappe aufsetzen.
3. 5 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit mixen, wenn Sie eine grob pürierte Suppe möchten oder länger für ein feineres Ergebnis.
4. Suppe in einen Topf schütten, Koriander und Gewürze zufügen und Suppe 30 bis 35 Minuten lang köcheln lassen.
5. Bei Bedarf nachwürzen und mehr Flüssigkeit zufügen.

Hinweise für Garantieleistungen

1. Für das an Sie gelieferte Gerät gemäss Rechnung gewährt der Hersteller ab Kaufdatum eine 24-monatige Garantie. Zum Nachweis der Garantie gilt nur der Kaufbeleg.
2. Alle innerhalb der Garantiezeit auftretenden Funktionsfehler, die nachweisbar trotz sachgemässem Gebrauch entstanden sind, beheben wir bis 24 Monate nach Kaufdatum kostenlos.
   Bei gewerblicher Nutzung reduziert sich die Garantieleistung auf 6 Monate.
3. Es bleibt unserer Wahl überlassen, ob wir die defekten Teile reparieren oder austauschen. Ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der ab Kaufdatum eingeräumten Garantiezeit ein. Die Garantiezeit für Teile, die im Rahmen der Garantie ausgetauscht werden, läuft mit Ende der Garantiezeit ab.
5. Die Garantie erlischt bei Eingriffen von anderen als autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen oder bei der Verwendung anderer als original KENWOOD-Ersatzteile.
6. Unsere autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen werden die Instandsetzung so schnell wie möglich durchführen.
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
   - Glas- und Kunststoffbruch,
   - Schäden, die auf Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.
   - Schäden, die durch Anschluß an eine falsche Netzspannung oder sonstige unsachgemäße Behandlung des Gerätes oder seiner Teile entstehen, inbesondere Überlastung.
   - Schäden, die auf normale Abnutzung zurückzuführen sind.
   - Transportschäden jeglicher Art melden Sie bitte umgehend, jedoch spätestens 8 Tage nach Auslieferung bei Ihrem Händler, damit er diese reguliert.
8. Durch diese Herstellergarantie wird die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.

Im Garantiefall oder bei Reparaturbedarf wenden Sie sich bitte an dem Verkaeufer (oder an eine autorisierte Kundendienststelle).

Deutschland: Info Line: 0180-2000-422 (0,12€/min)

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:
- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijdert, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf ‘service’, blz. 42.
- Laat de mixer nooit werken wanneer de kop omhoog gericht is.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden (blz.38)
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accesoires, voordat u ze gebruikt.
- Pas op bij het optillen van dit toestel, want het is zwaar. Zorg bij het tillen dat de arm is vergrendeld en dat de kom, gereedschappen, deksels op aansluitpunten en het snoer veilig zijn aangebracht en opgeborgen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

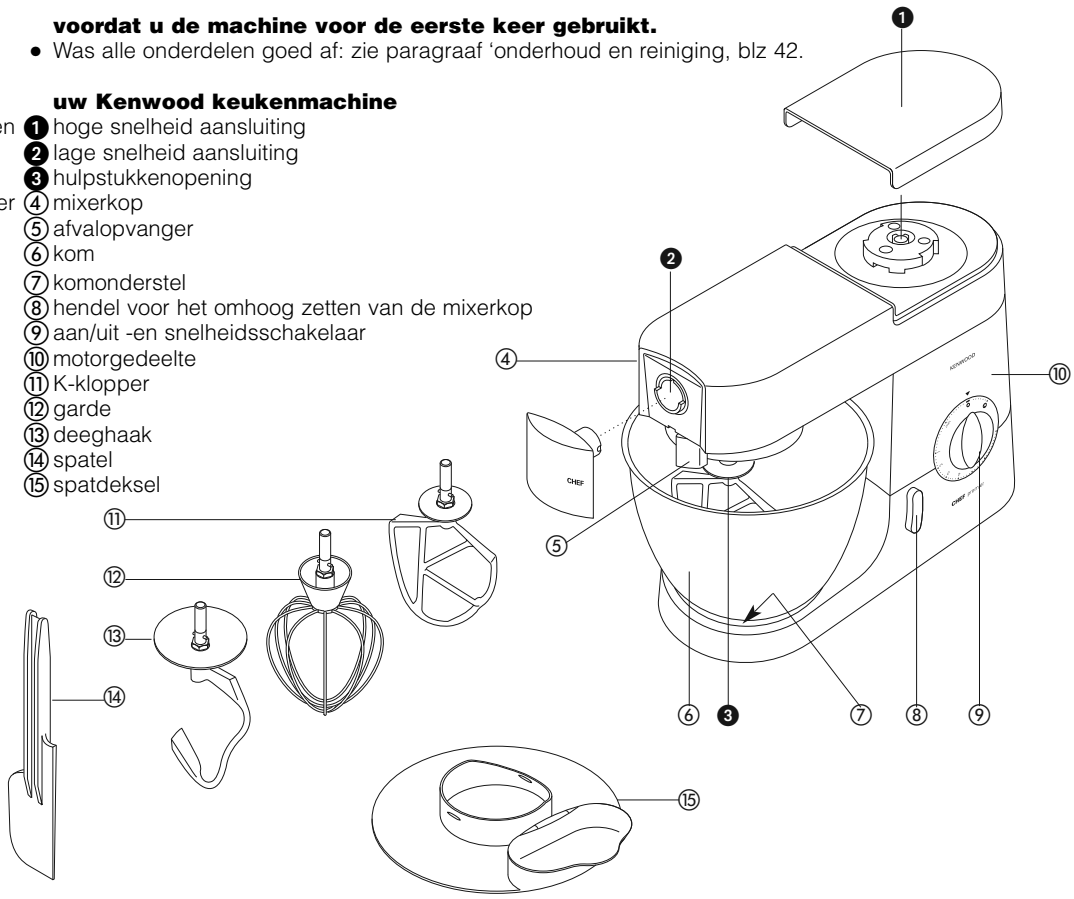
voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als die op het typeplaatje.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.
- Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf ‘onderhoud en reiniging, blz 42.

uw Kenwood keukenmachine

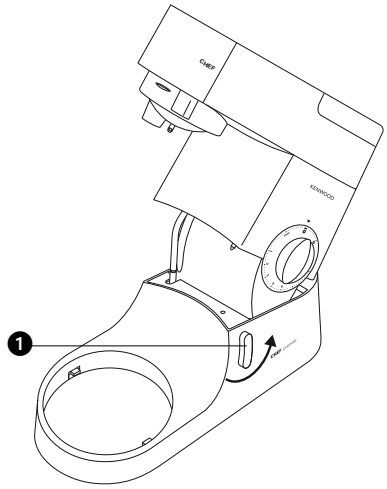
accesoires openingen
❶ hoge snelheid aansluiting
❷ lage snelheid aansluiting
❸ hulpstukkenopening

de mixer
④ mixerkop
⑤ afvalopvanger
⑥ kom
⑦ komonderstel
⑧ hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop
⑨ aan/uit -en snelheidsschakelaar
⑩ motorgedeelte
⑪ K-klopper
⑫ garde
⑬ deeghaak
⑭ spatel
⑮ spatdeksel



901903-7 nl-en-fr-de ma 2012

de **mixer**



gebruik van de mix-accessoires

K-klopper • Voor het maken van cakes, koekjes, pasteis, suikerglazuur, vullingen, roomsoezen en puree.

garde • Voor eieren, room, beslag, vetarm biscuitdeeg, schuimgebak, kwarktaart, mousses en soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (ei, vet en suiker), aangezien deze hierdoor beschadigd kan raken.

deeghaak • Voor gistmengsels.

gebruik van uw mixer

1 Draai de hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop tegen de klok in ❶ en duw de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt.

aanbrengen van een hulpstuk 2 Duw de accessoire omhoog tot hij stopt ❷ en draai hem vervolgens.

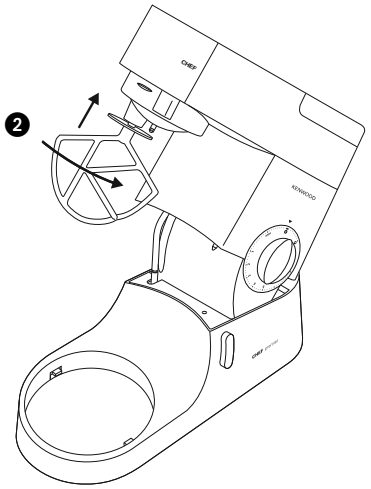
3 Zet de kom op het onderstel , druk hem naar beneden en draai hem met de klok mee ❸

4 Draai de hendel voor de mixerkop tegen de klok in en laat de mixerkop zakken, totdat hij vastklikt.

5 Zet de machine aan door de snelheidsschakelaar op de gewenste stand te zetten.

• Schakel naar 'pulse' Ⓟ bij korte schokken.

verwijderen van een hulpstuk 6 Draaien en verwijderen.



tips • Haal de kom regelmatig van het onderstel af en schraap de binnenkant schoon met de spatel.

• Voor het kloppen kunt u het beste eieren op kamertemperatuur gebruiken.

• Controleer voordat u eiwitten gaat kloppen of er geen vet of eigeel op de garde of in de kom zit.

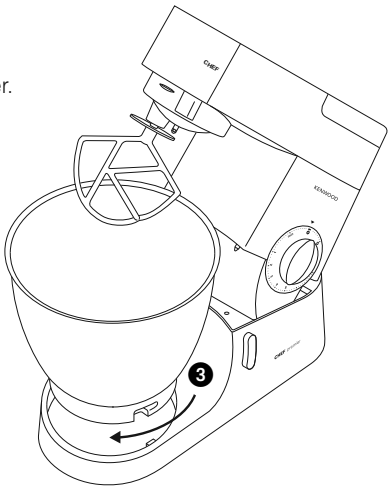
• Gebruik koude ingrediënten voor het deeg, tenzij in uw recept iets anders staat.

belangrijk voor het maken van brood

important • Overschrijd nooit de hieronder aangegeven maximale hoeveelheden, omdat de machine hierdoor overbelast raakt.

• Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.

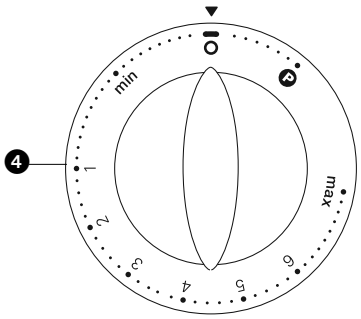
• Het mixen gaat gemakkelijker als u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doet.



maximale hoeveelheden

	CHEF	MAJOR
kruimeldeeg	• Bloem: 680 g	Bloem: 910 gr
stevig gistdeeg	• Bloem: 1,36 kg	Bloem: 1,5 kg
	• Totaalgewicht: 2,18 kg	Totaalgewicht: 2,4 kg
zacht gistdeeg	• Bloem: 1,3 kg	Bloem: 2,6 kg
	• Totaalgewicht: 2,5 kg	Totaalgewicht: 5 kg
fruittaartmix	• Totaalgewicht: 2,72 kg	Totaalgewicht: 4,55 kg
eiwit	• 12	16

snelheden ❹



K-klopper • **Kloppen van boter en suiker** beginnen op min, geleidelijk opvoeren tot max.

• **Een egaal mengsel van eieren maken** 4 – 'max'.

• **Bloem, fruit, enz, ergens door scheppen** Min –1

• **Cakebeslag** beginnen op min. snelheid, geleidelijk opvoeren tot max.

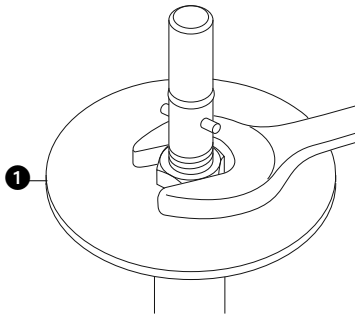
• **Boter door bloem mengen** min – 2

garde • geleidelijk verhogen tot 'max'.

deeghaak • start op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.

zie pagina 42 voor **reiniging**

oplossen van problemen



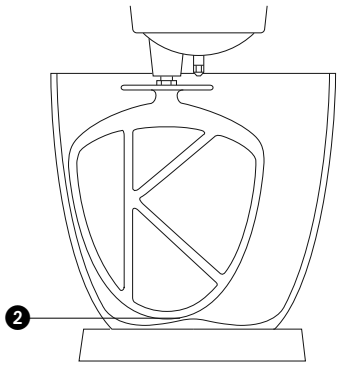
probleem:

- De garde of de K-klopper slaat tegen de bodem van de kom of reikt niet tot aan de ingrediënten op de bodem van de kom.

oplossing

- Pas de hoogte aan. Ga hierbij als volgt te werk:

1 Haal de stekker uit het stopcontact.
2 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
3 Houd deze vast en draai vervolgens de moer los ❶
4 Laat de mixerkop weer zakken.
5 Pas de hoogte aan door de schacht te verdraaien. Het is het beste als de garde / K-klopper **bijna** de bodem van de kom raakt ❷.
6 Breng de kop weer omhoog, houd de garde / K-klopper vast en draai de moer vast.



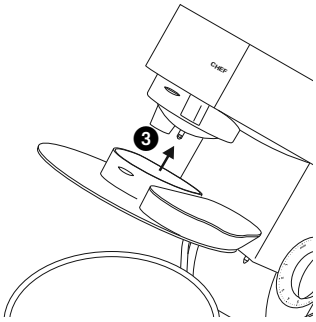
probleem

- De mixer stopt gedurende de bereiding.

oplossing

- De mixer is voorzien van een overbelastingsbeveiliging en zal bij overbelasting stoppen om de machine te beschermen. Als dit gebeurt, schakel de machine dan uit en neem de stekker uit het stopcontact. Verwijder een hoeveelheid van de ingrediënten om de belasting te verminderen en laat de mixer een paar minuten staan. Steek de stekker weer in het stopcontact en kies opnieuw de snelheid. Als de mixer niet onmiddellijk opnieuw start, laat hem dan wat langer staan.

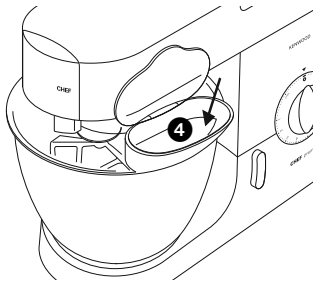
aanbrengen en gebruik van het spatdeksel



1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
2 Plaats de kom op het onderstel.
3 Monteer het spatdeksel onderaan de mixerkop ❸, tot hij goed vast zit. Het scharnier bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
4 Monteer het gewenste hulpstuk.
5 Laat de mixerkop zakken.

- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van de spatbescherming ❹.
- U hoeft het spatdeksel niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.

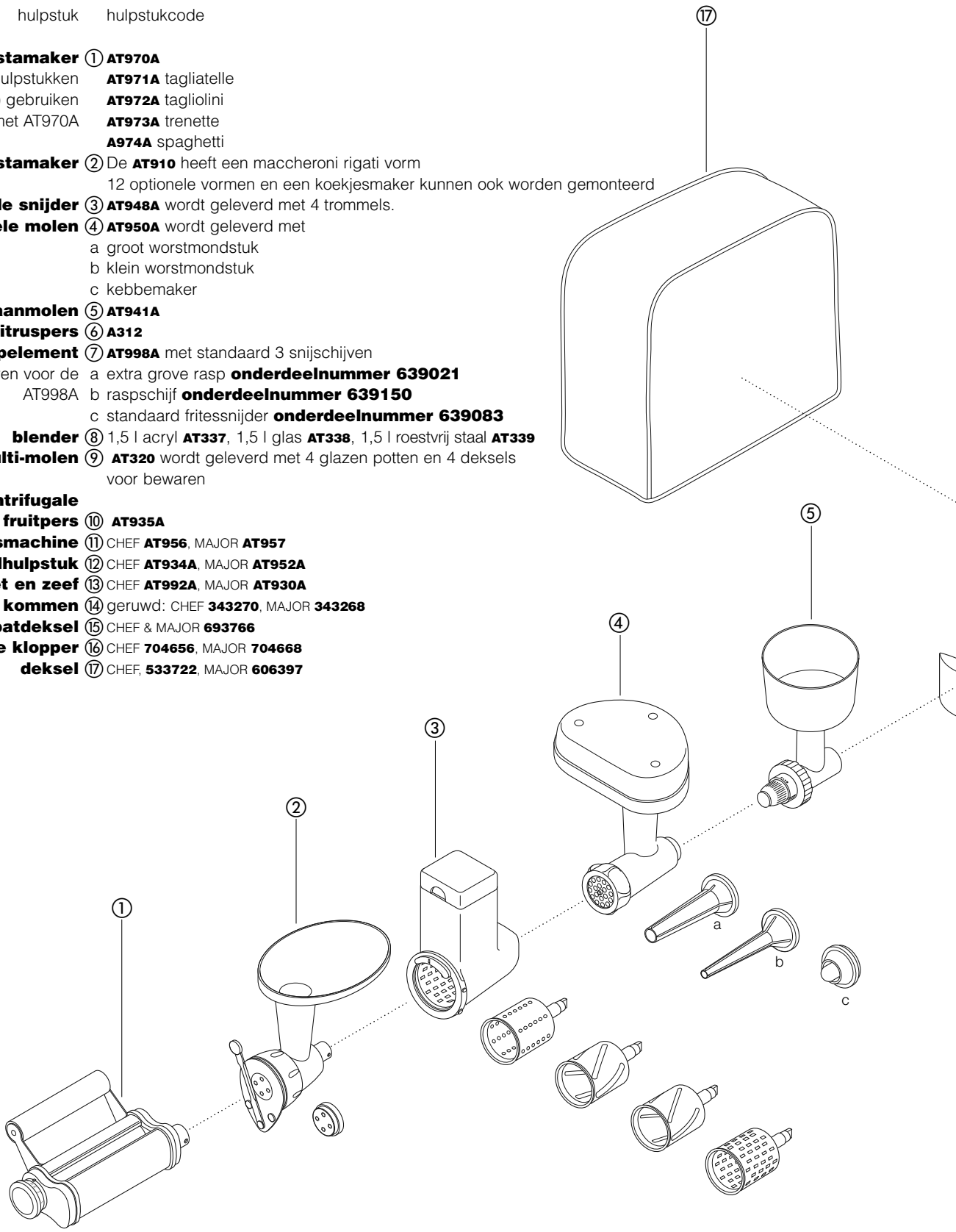
6 Verwijder het spatdeksel door de mixerkop omhoog te halen en het deksel ervanaf te trekken.

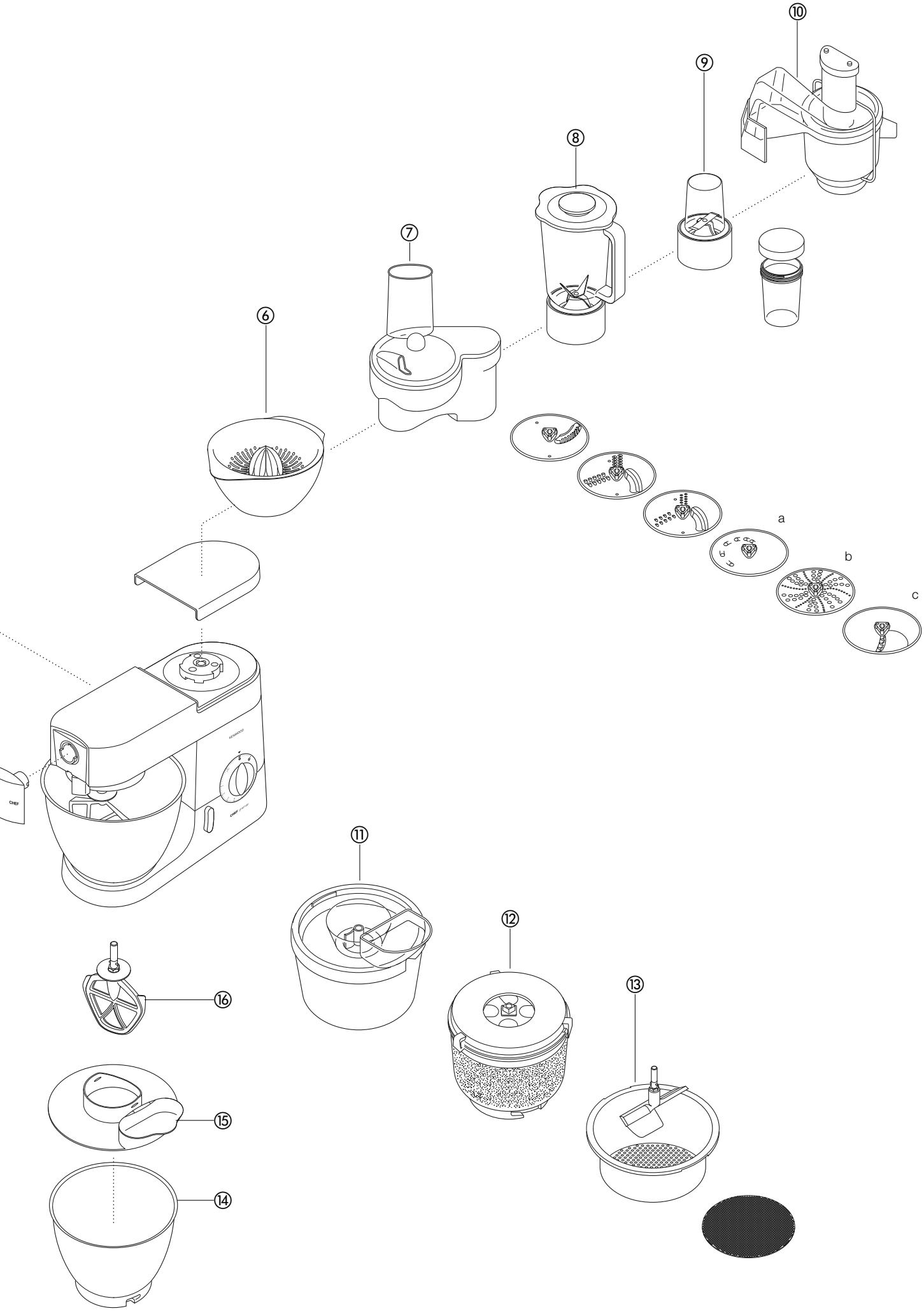


verkrijgbare **accessoires**

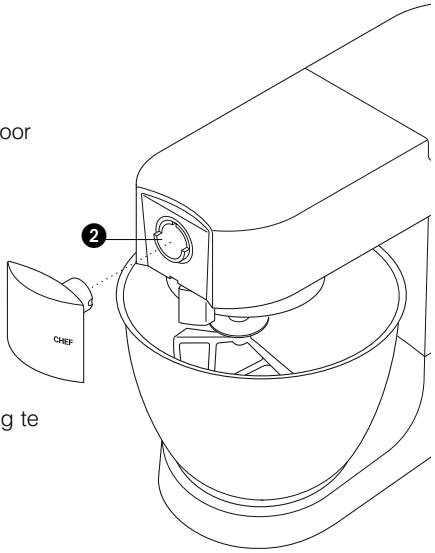
Als u accessoires wilt kopen die niet standaard bij uw keukenmachine geleverd worden, neem dan contact op met uw KENWOOD dealer.

hulpstuk	hulpstukcode
platte pastamaker ①	**AT970A**
aanvullende pastahulpstukken (niet geïllustreerd) gebruiken samen met AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **A974A** spaghetti
pastamaker ②	De **AT910** heeft een maccheroni rigati vorm 12 optionele vormen en een koekjesmaker kunnen ook worden gemonteerd
roterende snijder ③	**AT948A** wordt geleverd met 4 trommels.
multifunctionele molen ④	**AT950A** wordt geleverd met a groot worstmondstuk b klein worstmondstuk c kebbemaker
graanmolen ⑤	**AT941A**
citruspers ⑥	**A312**
snij- en raspelement ⑦	**AT998A** met standaard 3 snijschijven
optionele schijven voor de AT998A	a extra grove rasp **onderdeelnummer 639021** b raspschijf **onderdeelnummer 639150** c standaard fritessnijder **onderdeelnummer 639083**
blender ⑧	1,5 l acryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**, 1,5 l roestvrij staal **AT339**
multi-molen ⑨	**AT320** wordt geleverd met 4 glazen potten en 4 deksels voor bewaren
non-stop centrifugale fruitpers ⑩	**AT935A**
ijsmachine ⑪	CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
aardappelhulpstuk ⑫	CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
vergiet en zeef ⑬	CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
roestvrijstalen kommen ⑭	geruwd: CHEF **343270**, MAJOR **343268**
spatdeksel ⑮	CHEF & MAJOR **693766**
flexibele klopper ⑯	CHEF **704656**, MAJOR **704668**
deksel ⑰	CHEF, **533722**, MAJOR **606397**




⑩
⑨
⑧
⑦
⑥
a
b
c
⑪
⑫
⑬
⑯
⑮
⑭

reiniging en service



Onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
- Er kan wat vet vrijkomen bij het aansluitpunt ❷ wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - u kunt het gewoon wegvegen.

voedingseenheid, deksels op aansluitpunten
- Schoonvegen met een vochtige doek, daarna afdrogen.
- Gebruik geen schuurmiddelen en dompel het motorgedeelte nooit onder in water.

mixerkom
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekwater om de roestvrijstalen kom schoon te maken. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van warmtebronnen houden (kooktoestellen, ovens, magnetrons).

hulpmiddelen
- Met de hand wassen en goed afdrogen of in de vaatwasmachine wassen.

spatdeksel
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie

kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

recepten

Zie paragraaf ‘belangrijk voor het maken van brood’ (blz.38)

witbrood *zacht gistdeeg*

ingrediënten
- 2,6kg normaal ongemengd deeg
- 1,3 liter melk
- 300g suiker
- 450g margarine
- 100g verse gist of 50g gedroogde gist
- 6 geklopte eieren
- 5 snuifjes zout

Deze hoeveelheid geldt voor de KMM7XX modellen. Voor de KMC5XX modellen halveert u de hoeveelheden en voegt u alle bloem in één keer toe

bereiding

1. Laat de margarine smelten in de melk en verwarm het mengsel tot 43°C.
2. **gedroogde gist** (moet nog opgelost worden): voeg de gist en de suiker aan de melk toe en laat het mengsel 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt.
   verse gist: kruimel de gist in het meel en voeg suiker toe.
   andere soorten gist: volg de instucties van de fabrikant.
3. Giet de melk in een kom. Voeg de geklopte eieren en 2kg meel toe.
4. Mix gedurende 1 minuut op de minimumsnelheid, vervolgens nog een minuut op snelheid 1. Schraap opspattend deeg omlaag.
5. Voeg het overgebleven meel toe en meng gedurende 1 minuut op de laagste stand. Meng vervolgens gedurende 2 - 3 minuten op stand 1, totdat het deeg soepel is en er geen klonten meer in zitten.
6. Vul enkele ingevette bakblikken van 450g tot de helft met het deeg, of maak er broodjes van. Leg er een theedoek overheen en laat het deeg in een warme ruimte staan, totdat het volume verdubbeld is.
7. Bak gedurende 20 - 25 minuten op 200˚C, stand 6 voor gasovens, voor een brood, ofwel gedurende 15 minuten voor broodjes.
8. Als het brood klaar is, moet het hol klinken wanneer u op de onderkant klopt.

- Goed voor ongeveer 10 broden.

aardbeien en abrikozen taart

ingrediënten: deeg
- 3 eieren
- 75g strooisuiker
- 75g ongemengd meel

vulling en versiering
- 150ml dikke room
- Suiker naar smaak
- 225g aardbeien
- 225g abrikozen

bereiding

1. Snijd de abrikozen in tweeën en haal de pitten eruit. Kook ze op een zacht pitje in een heel klein beetje water. Voeg suiker naar smaak toe, totdat ze zacht zijn.
2. Was de aardbeien en snijd ze in tweeën.
3. Voor het maken van het deeg: klop de eieren en de suiker op de hoogste snelheid, totdat een vast wit mengsel ontstaat.
4. Verwijder de kom en de garde. Schep de bloem handmatig door het mengsel met een grote metalen lepel – doe dit voorzichtig om het deeg luchtig te houden.
5. Doe het mengsel in 2 ingevette bakblikken van 18cm.
6. Bak gedurende ongeveer 20 minuten op 180˚C, stand 4 voor gasovens, totdat de cake terugveert als u er voorzichtig op drukt.
7. Laat de cake afkoelen op een rooster.
8. Klop de room op de hoogste snelheid, totdat deze stijf is. Voeg suiker naar smaak toe.
9. Snijd de abrikozen en een derde van de aardbeien in grote stukken. Doe ze door de helft van de room.
10. Verdeel het mengsel over een van de deeglagen en leg er een andere deeglaag overheen.
11. Verdeel de overgebleven room over de bovenste laag en versier de taart met de resterende aardbeien.

schuimgebakjes

ingrediënten
- wit van 4 eieren
- 250g gezeefde strooisuiker

bereiding
1. Smeer uw bakschaal in, zodat de gebakjes niet vastplakken.
2. Klop het eiwit en de suiker stijf gedurende 10 minuten op de hoogste stand.
3. Schep het mengsel op de bakplaat (of gebruik een spuitzak met een tuit van 2,5cm doorsnee).
4. Bak gedurende ongeveer 4 - 5 minuten op 110˚C, stand ¼ voor gasovens, totdat de gebakjes stevig en krokant zijn. Als ze bruin beginnen te worden, zet de ovendeur dan een beetje open.

- Bewaar de schuimgebakjes in een luchtdicht bakje.

Pastei van korstdeeg

ingrediënten
- 450g meel, samen met het zout gezeefd.
- 5ml (één theelepel) zout
- 225g vet (meng varkensvet en koude margarine)
- Ongeveer 80ml water

Tip
- Mix het mengsel niet te lang.

bereiding
1. Doe het meel in de kom. Snijd het vet in blokjes en voeg het toe aan het meel.
2. Mix op snelheid 1 totdat het mengsel lijkt op broodkruimels. Stop voordat het er vet begint uit te zien.
3. Voeg het water toe en meng op de laagste snelheid. Stop zo gauw als het water helemaal opgenomen is.
4. Bak op ongeveer 200˚C, stand 6 voor gasovens, afhankelijk van de vulling.

wortel/koriander-soep

ingrediënten

25 g boter
- 1 fijngesneden ui
- 1 teentje verbrijzelde knoflook
- 480 gr wortelen, in blokjes van 1,5 cm, voor een 1,2 l kom
- 600 gr wortelen, in blokjes van 1,5 cm, voor een 1,5 l kom
- koude kippenbouillon
- 10-15 ml gemalen koriander
- zout en peper

methode
1. Smelt de boter in een pan, voeg de ui en knoflook toe en bak totdat ze zacht zijn.
2. Doe de wortelen in de kom, voeg er de uit en de knoflook aan toe. Giet er de bouillon bij, maximaal 1,2 of 1,5 liter, zoals aangegeven op de kom. Plaats het deksel en de vuldop goed op de machine.
3. Meng gedurende 5 seconden op maximumsnelheid voor een grove soep of langer voor een fijnere soep.
4. Breng het mengsel over naar een pan, voeg de koriander en kruiden toe en laat de soep gedurende 30 tot 35 minuten sudderen of totdat de soep gaar is.
5. Voeg naar wens meer kruiden en extra vloeistof toe.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

KW89495/5

EMEA 901901 nl-en-fr-de ma 2012